

WALNOOTOLIE

Deze walnootolie komt uit Frankrijk, waar de walnoten met de hand worden gepeld. Vervolgens worden ze licht geroosterd om de smaak te optimaliseren en daarna koud geperst. Met zorg gemaakt door een kleine biologische boer.

Witlofsalade met roquefort (4 pers.)

De specifieke smaak en de romigheid van roquefort gaan perfect samen met het lichte bittere van witlof.

Ingrediënten

- 30 ml / 2 el **tomaatazijn**
- 5 ml / 1 tl dijonmosterd
- 60 ml / 4 el **walnootolie**
- 15-30 ml / 1-2 el **Lesbos**
- 2 stronkjes witlof of radicchio (roodlof)
- 1 selderijhart of 4 stengels bleekselderij, schoongemaakt en julienne gesneden
- 75 gr halve walnoten, licht geroosterd
- 2 el verse peterselie, fijngehakt
- 115 gr roquefort, verkruimeld takjes verse peterselie, ter garnering

Bereiding

klop de tomaatazijn en de mosterd in een kommetje los en voeg er naar smaak zout en peper toe. Roer er langzaam de walnootolie bij en vervolgens de lesbos. Trek de blaadjes van de witlof los en schik ze decoratief op een mooie schaal of maak individuele bordjes op. Verdeel er de bleekselderij, walnoten en fijngehakte peterselie over. Verkruimel gelijke hoeveelheden roquefort over elk bord en sprenkel er wat dressing over. Garneer met takjes peterselie en serveer direct.