



SALADE VAN GEGRILDE WITLOF MET APPEL, KAAS & NOTEN

• NODIG (2PERS)

- 5 stronken witlof schoongemaakt
- 1 el olijfolie
- 1 appel
- 30 gram pecannoten of walnoten
- 30 gram oude kaas
- peper & zout
- sap van halve citroen
- 3 takjes gehakte peterselie
-
- DRESSING
- 1 el appelstroop
- 2 el olijfolie
- appelazijn
- 1 el mosterd
- peper en zout

DOEN

1. Schil de appel en snijd in dunne partjes en besprenkel met citroensap.
2. Halveer de witlof en smeer met kwast in met olijfolie. Doe de witlof in een hete grillpan en verwarm ongeveer 5 minuut per kant. Dit kan variëren, dus houd het zelf in de gaten, zorg dat de witlof gaar is. Breng eventueel op smaak met peper en zout.
3. Verwarm in een ander klein pannetje, de stroop, mosterd, olie en appelazijn op zacht vuur en roer regelmatig.
4. Verdeel de gegrilde witlof over twee borden, leg de appelpartjes erop en de pecan noten. Rasp er oud kaas over, besprenkel met dressing en garneer met verse peterselie.



WWW.BONAPETIT.NU