



goedgevulde witlofsla

NODIG

- 4 pers (bijgerecht)
- 20 minuten

- 4 stronken witlof, schoongemaakt en in dunne reepjes
- 100 gram spek in dunne reepjes
- 1 appel kleine blokjes
- 50 gram pecan noten, gehakt
- 200 gram belegen of oude kaas in blokjes
- 1 sjalot gesnipperd
- 2 el rozijnen
- takje verse peterselie
-
- DRESSING
- 1 el crème Fraiche of mayonaise
- 1 el appelsap
- 1 el honing
- 1 el balsamico azijn
- 1 el olijfolie
- peper en zout naar smaak

bitter
zoet

DOEN:

1. Bak het spek krokant en laat uitlekken op keukenpapier
2. Maak de dressing: meng crème fraîche, appelsap, azijn olijfolie met peper en zout
3. Meng de witlof, appel, sjalot, kaas, rozijnen, pecan noten met de dressing in een grote kom. Garneer met peterselie.



WWW.BONAPETIT.NU