



WIJNBOX

Masan blanc

Deze vrolijke salade is door de appel en geitenkaas lekker fris. Deze witte wijn uit Frankrijk combineert dankzij diezelfde frisheid erg lekker bij deze salade.



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 23
2016

Maak een foto van je gerecht en deel deze via De mooiste foto krijgt een verrassing!

Krieltjessalade met appel, geitenkaas en walnoten

Met een paarse gloed van radicchio

Wij hopen dat de zon lekker schijnt als jij deze maaltijdsalade gaat maken. Dankzij de combinatie van de friszoete appel, rijke geitenkaas, knapperige walnoten en zoete honing is dit de perfecte avondmaaltijd voor op een warme dag. De radicchio fleurt de salade op met een paarse toets.

bewaar in de koelkast



25-30 min



gemakkelijk



glutenvrij



vegetarisch



kindvriendelijk



Krieltjes



Sjalot



Elstar appel



Walnoten



Romainesla met radicchio



Geitenkaas

Ingrediënten

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Krieltjes (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Sjalot	¼	½	¾	1	1¼	1½
Elstar appel	½	1	1½	2	2½	3
Romainesla met radicchio (g) 15)	50	100	150	200	250	300
Geitenkaas (g) 7)	50	100	150	200	250	300
Walnoten (g) 8) 15)	20	30	40	50	60	70
Extra vierge olijfolie (el)*	1	2	2	3	3	4
Zwarte balsamicoazijn (tl)*	2	4	6	8	10	12
Honing (tl)*	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout*				Naar smaak		

* Zelf toevoegen

Allergenen

7) Melk/lactose **8)** Noten
15) Kan sporen bevatten van pinda's en selderij

Benodigheden

Pan met deksel, saladekom

Voedingswaarden 665 kcal | 17 g eiwit | 65 g koolhydraten | 36 g vet, waarvan 10 g verzadigd | 8 g vezels



1 Kook 250 ml water per persoon in een pan met deksel voor de krieltjes. Snijd grote krieltjes in kwarten en kleine doormidden. Kook de krieltjes, afgedekt, 15 minuten. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.



2 Snipper de sjalot. Snijd de appel (elstar) in kwarten, verwijder het klokhuis en snijd in dunne parten.

3 Maak een dressing van de extra vierge olijfolie, zwarte balsamicoazijn en honing. Breng op smaak met peper en zout.

4 Meng in een saladekom de krieltjes met de romainesla met radicchio, sjalot, appel en dressing.



5 Verdeel de krieltjessalade over de borden en verdeel hierover de geitenkaas. Bestrooi met de walnoten.



Tip! Rooster de walnoten in een droge koekenpan. Zo worden ze extra smaakvol.