

# Salade geitenkaas spekjes

## Wat heb je nodig

75 gram sla (gewassen)  
50 gram wortel julienne  
125 gram cherry tomaten  
125 gram spekreepjes  
½ appel  
2 plakken geitenkaas (à 70 gram)  
1 eetlepel pijnboompitten

Dressing:  
1 eetlepel olie  
1 eetlepel balsamico azijn  
1 theelepel honing  
1 snufje peper



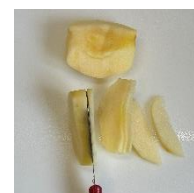
Zet een lege koekenpan op de kookplaat, laagste stand.  
Doe de spekreepjes in de pan en bak ze 25 minuten.  
Schep ze regelmatig om.  
Doe de spekreepjes op een bord om af te koelen.



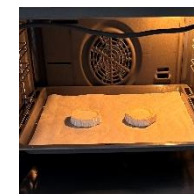
Zet een lege koekenpan op de kookplaat, op de laagste stand.  
Doe de pijnboompitten in de koekenpan.  
Bak de pijnboompitten, al omscheppend, goudbruin  
Doe de pijnboompitten op een bordje en zet de kookplaat uit.



Zet de oven op 180 graden en leg een vel bakpapier op de bakplaat.  
Doe de olie en de azijn in een schaal.  
Doe de honing en de peper erbij.  
Klop alles goed door elkaar tot een dressing.,



Was de tomaatjes en laat ze uitlekken.  
Snijd de tomaatjes door de helft.  
Schil de halve appel en haal het klokhuis eruit.  
Snijd de appel in dunne plakjes.



Leg de geitenkaas op de bakplaat.  
Zet de bakplaat in de oven.  
Bak de geitenkaas 10 minuten.



Doe de sla in een schaal.  
Giet de dressing erover en meng het door elkaar.  
Doe de wortel julienne en de appel erbij.  
Doe de tomaatjes er ook bij.



Meng alles voorzichtig door elkaar met een vork.  
Leg de geitenkaas op de salade.  
Strooi de spekjes en de pijnboompitten erover.  
Dien gelijk op, lekker met (stok)brood.