

Warme geitenkaas salade

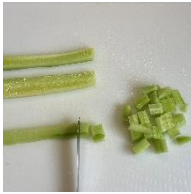
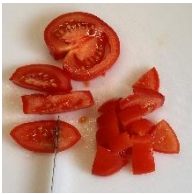
Wat heb je nodig

75 gram sla (gewassen)
2 tomaten
½ komkommer
1 rolletje geitenkaas
15 groene olijven (zonder pit)
1 eetlepel pijnboompitten

½ eetlepel vloeibare honing
1 theelepel tijm
½ theelepel mosterd
1 eetlepel citroensap
1 eetlepel olie
1 snufje peper



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.



Was de tomaten en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de tomaten in stukjes.
Schil de komkommer en snijd hem in de lengte in plakken.
Snijd ze in repen en daarna in kleine blokjes.



Doe de olijven in een zeef en laat ze even uitlekken.
Snijd de olijven in ringetjes.
Leg de geitenkaas op een snijplank.
Snijd de geitenkaas in 6 gelijke plakken.



Zet de oven op 180 graden.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Leg de plakken geitenkaas op de bakplaat.
Verdeel de tijm over de plakken.



Doe op iedere plak een ½ theelepel honing.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak ze in 10 minuten lichtbruin.



Doe het citroensap en de mosterd in een schaal.
Doe de olie er ook bij.
Strooi de peper erop.
Klop alles door elkaar tot een dressing.



Doe de sla, tomaten, komkommer en olijven in een schaal.
Schenk de dressing erover en meng alles door elkaar.
Leg de geitenkaas er op en strooi de pijnboompitten erover.
Lekker met (stok)brood.