

Sla met walnoten en notenolie

Ingrediënten

- 8 plakjes stokbrood
- 1 gehalveerd teentje knoflook
- 1 krop sla
- 20 halve walnoten, gehalveerd
- 2 eetlepels wijnazijn of frambozenazijn
- zout, peper
- 2 theelepels mosterd
- 6 eetlepels notenolie

Werkwijze

1. Maak de sla schoon.
2. Snipper de knoflook. Snijd de stukjes brood in kleine vierkantjes en bak deze met de knoflookstukjes goudbruin in een koekenpan met een klein beetje olijfolie.
3. Maak een dressing van de azijn, zout en peper, de mosterd en de notenolie.
4. Doe de sla in een schaal, giet de dressing eroverheen en serveer met de walnoten en de croutons.