

Lauwwarme salade met geitenkaas

Ingrediënten

- 150 gram zachte geitenkaas
- 5 eetlepels crème fraîche
- een halve theelepel fijngesneden thijmblaadjes
- zout en peper
- 200 gram magere, gerookte spekjes
- 3 zachtzure appels, ongeschild, in plakjes
- 1 venkelknol, in reepjes
- 1 rode ui in dunne ringen
- 75 - 100 gram gemengde sla
- 2 eetlepels olijfolie
- sap van een halve citroen
- 1 citroen in partjes

Werkwijze

1. Meng geitenkaas, crème fraîche, thijm en wat zout en peper. Bak het spek krokant in een droge koekenpan.
2. Voeg de appel, venkel en ui toe aan het spek en bak dit een halve tot een hele minuut mee. Breng op smaak met zout en peper.
3. Verdeel het appelmengsel over de sla. Sprenkel er wat olijfolie en citroensap over en leg er de geitenkaascrème erop.
4. Garneer met citroen.