

# Recept!

## Salade van winterpostelein met geitenkaas, appel en honing

### Ingrediënten

300 gram winterpostelein  
2 appels  
200 gram bettine geitenkaas  
150 gram walnoten  
4 bosuien  
6 eetlepels olijfolie  
2 eetlepels witte wijn azijn  
1 eetlepel honing  
2 pakjes rösti

### Bereiding

Was de winterpostelein, snij de kleine worteltjes eraf en snij desgewenst nog wat kleiner. Schil de appels en snij in blokjes. Snij de bosuien in stukjes. Maak een dressing van de olijfolie, witte wijnazijn, honing, peper en zout.

Doe de winterpostelein, appels, en saladeui in een schaal. Brokkel de kaas en walnoten erover en besprenkel met de dressing.

Serveer met rösti uit de oven.

### Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: combinatie van verschillende recepten  
December 2017 Biologische boerderijwinkel  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische  
Boerderijwinkel