

Recept!

Winterpostelein met geitenkaas, noten en couscous

Ingrediënten

4 bosjes winterpostelein, gewassen en goed uitgelekt, onderste stukje eraf gesneden

Voor de dressing:

2 eetlepels limoensap

1 theelepel fijne mosterd

1 eetlepel gembersiroop

1 eetlepel olijfolie

2 sinaasappels

200 gram geitenkaas, geraspt of in kleine blokjes

100 gram hazelnoten of amandelen, grof gehakt

2 eetlepels honing

Serveren met:

300 gram couscous

Bereiding

Bereid de speltcouscous volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Meng de ingrediënten voor de dressing goed met een kleine (draad)garde.

Schil de sinaasappel, en snij de partjes tussen de vliesjes uit.

Rooster de hazelnoten of amandelen in een droge koekenpan en voeg, als de noten beginnen te geuren, de honing toe en warm even door.

Meng de winterpostelein en sinaasappel door de dressing. Strooi er de kaas over en verdeel ook de honingnoten over de salade.

Serveren met de couscous

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Recept van klant Marja
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel