



't Geitenboerke

Toterfout 13

Oerle

040-2053110

www.geitenboerke.nl

Gebakken appel met geitenkaas

(voor 4 personen)

Ingrediënten

- 2 eetlepels rode wijnazijn
- 3 eetlepels olijfolie
- 2 appels (red delicious)
- 4 plakken geitenkaas
- 65 gr walnoten
- 2 eetlepels honing
- zout en peper
- 2 eetlepels boter
- 1 zakje veldsla

Bereiding

- een dressing roeren van azijn, olie, honing, peper en zout
- appels schillen, klokhuizen uitboren en uit elke appel 2 dikke schijven snijden
- de schijven in boter aan beide kanten snel bruin bakken, uit de pan nemen en op een met aluminium bedekte bakplaat leggen
- de grill of oven voorverwarmen op de hoogste stand
- op elke schijf appel een plak geitenkaas leggen en onder de grill laten gratineren
- de veldsla over 4 bordjes verdelen, de dressing erover schenken en de walnoten erover strooien
- de warme appelschijven op de salade leggen en serveren met stokbrood en eventueel met wat extra honing