



RECEPT

RUCOLA

RUCOLA SALADE MET KAASTOSTI

NODIG:

- 400 GRAM RUCOLA
- 100 GRAM CHERRY TOMAATJES
- DRESSING VAN AZIJN, ZOUT PEPER,
EETLEPEL MOSTERD EN OLIJFOLIE
- KOMKOMMER IN BLOKJES
- VERSE KRUIDEN, BIESLOOK EN
PETERSELIE, PAAR BLAADJES MUNT

- 2 SNEETJES (DESEM)BROOD BRUIN
DUN BESMEERD MET (ROOM)BOTER
- OUDE KAAS, 6 PLAKKEN

MIX DE RUCOLA, DE GEHALVEERDE CHERRYTOMAATJES EN DE KOMKOMMER MET DE VERSE KRUIDEN ALVAST GOED DOOR ELKAAR. KLOP OOK ALVAST DE DRESSING, MAAR DOE DIE PAS VLAK VOOR JE GAAT ETEN OVER DE SALADE.

DE DRESSING KLOP JE ALS VOLGT; EERST SCHEUTJE AZIJN, VOEG DAN ZOUT EN PEPER ERDOOR EN DE MOSTERD, KLOP GOED DOOR. VOEG DAN IN SCHEUTJES DE OLIJFOLIE TOE. ZO KRIJG JE ALTIJD EEN ROMIGE DIKKE DRESSING, DOOR DEZE VOLGORDE AAN TE HOUDEN, LOST HET ZOUT OP IN DE ZURE AZIJN EN DOOR DE MOSTERD WORDT HET EEN ROMIGE FRISZURE DRESSING.

HOUD GELIJKE DELEN AZIJN EN MORSTERD AAN, EN DUBBELE HOEVEELHEID OLIJFOLIE.

BAK DE KAASTOSTIES BRUIN, EN SERVEER MET DE SALADE.

LEUK OM MET KINDEREN TE MAKEN.