



Smokey Gouda Maaltijdsalade



Ingrediënten

- 200 g Smokey Gouda kaas
- 2 tenen knoflook
- 100 g snijbonen
- 150 g (baby) kastanjechampignons
- 250 g krieltjes
- 0.5 kropsla (gewassen)
- 1 Rode ui
- 3 baby komkommers
- 100 g cherry tomaten
- 8 radijsjes
- 1 eetlepel honing
- 0.5 eetlepel mosterd
- 10 ml olijfolie
- 1 sjalotje
- Peper en zout

Bereidingswijze

Ingrediënten

- 100g Smokey Gouda kaas
- 2 tenen knoflook
- 100g Haricots Verts snijbonen
- 150g (baby) kastanjechampignons
- 250g krieltjes
- 1/2 kropsla (gewassen)

Rauwkost:

- Rode ui
- 3 baby komkommers
- 100g cherrytomaatjes
- 8 radijsjes

Dressing:

- 1 el honing
- 1/2 el mosterd
- 10 ml olijfolie
- 1 sjalotje
- Peper en zout



Recept Smokey Gouda Maaltijdsalade

1. Verwarm de oven voor op 160 graden.
2. Breng een middelgrote pan water aan de kook en laat de teentjes knoflook meekoken.
3. Snijd, indien nodig, de krieltjes in geijke delen.
4. Verwijder de puntjes (boven- en onderkant) van de haricots verts en snijd daarna in de helft.
5. Kook de krieltjes in ca. 7 minuten beetgaar. Spoel af met koud water om nagaren te voorkomen.
6. Kook de haricots verts in ca. 6 minuten beetgaar. Spoel af met koud water om nagaren te voorkomen.
7. Rasp de Smokey Gouda.
8. Snij de steeltjes van de champignons en vul de holtes met de geraspte kaas. Leg de champignons op een plaat met bakpapier en gril in ca. 12 minuten af. Haal ze daarna uit de oven om even af te laten koelen. Zo krijgt de gesmolten kaas de gelegenheid om hard en krokant te worden.
9. Snijd de groenten voor de rauwkost in kleine delen.
10. Meng de honing, mosterd, olijfolie en gesnipperd sjalotje met een garde tot een gladde dressing. Breng op smaak met peper en zout.
11. Meng de gesneden rauwkost, de krieltjes, haricots verts met de dressing.
12. Verdeel de kropsla op het bord en leg hier bovenop de aangemaakte salade en werk af met de gevulde kaaschampignons.

Dit recept is glutenvrij - al onze kaas is bereid met vegetarisch stremsel en daarom geschikt voor vegetariërs.
