

Franse camembertsalade

Datum: 13-03-2017
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Franse dressing:
- 250 g spekblokjes
- bieslook
- 2 eetl. Franse mosterd
- 40 ml witte wijnazijn
- 2 eetl. honing
- 120 ml olijfolie extra vierge

Franse camembertsalade:
- 400 g haricots verts
- 8 stronken witlof
- 2 bosjes radijs
- 2 appels, Granny Smith
- 500 g camembert

Bereidingswijze:

Franse dressing:
Verwarm een pan en bak de spekjes in circa 10 minuten krokant. Meng in een kom de Franse mosterd, witte wijnazijn, honing en een beetje zout en versgemalen peper. Schenk onder constant roeren de olijfolie extra vierge erbij. Snijd de bieslook fijn. Roer de bieslook en de spekjes door de dressing.

Franse camembertsalade:
Breng een pan met water en een beetje zout aan de kook. Verwijder de uiteindes van de haricots verts. Kook de haricots verts in circa 4 minuten beetgaar. Giet de haricots verts af en spoel ze koud. Snijd de onderkant van de witlof en maak de bladeren los. Halveer de bladeren in de lengte. Verwijder het loof van de radijsjes en snijd de radijsjes in vieren. Verwijder het klokkenhuis uit de appels en snijd de appels in reepjes. Meng in een kom de haricots verts met de witlof, appel en de radijs en breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper. Meng de dressing door de salade. Snijd de camembert in dunne plakken.

Presentatie:
Verdeel de salade over de borden en leg wat plakken camembert op de salade.