

Raapsteeltjessalade met avocado en geitenkaas (4 personen)

Bereiden: 15 minuten

Nodig:

- 2 bosjes raapstelen
- 1 avocado
- 150 g zachte geitenkaas
- 1 handje kerstomaatjes
- 1 handje basilicum
- 1 handje munt
- 1-1 1/2 dl olijfolie
- Scheutje balsamico azijn
- 1 tl mosterd
- 1/2 citroen
- zout & peper



Doen:

Snij de worteltjes van de raapstelen, was ze en maak ze goed droog (tip: Slacentrifuge!) ps: steeltjes eraan laten!!
 Doe de basilicum en munt (alleen de blaadjes) in de keukenmachine of blender en maal terwijl je de olie erbij giet tot een vloeibare saus. Doe mosterd, balsamico, een kneepje citroensap en zout & peper erbij en draai opnieuw. Proef.

Snij de avocado in blokjes en bespreukel ze met wat citroensap.

Snij de kerstomaatjes doormidden.

Brokkel de geitenkaas in stukken.

Tip!

Citroensap tegen het verkleuren



fijn, die moderne techniek!

Tip!

of anders de kruiden heel fijn hakken met een mes



Serveren:

Meng de saus door de raapsteeltjes. Leg ze op een mooie platte schaal.

Strooi de avocado, tomaatjes en geitenkaas erover.

Lekker met wat brood erbij (om de lekkere saus van het bord te vegen!)

Tip!

Geen raapsteeltjes gevonden?
 Probeer het eens met (jonge) spinazie of veldsla

Raapsteeltjes

Info

Zijn de jonge blaadjes van Chinese kool of meikool. Ze worden in bosjes verkocht en kunnen ± 2 dagen worden bewaard in de koelkast. Langwerpige lichtgroene blaadjes met een pittige smaak. Echte voorjaarsgroente

