



Bereiding

- De dressing

Meng in een kommetje de olijfolie, appelazijn en honing tot een gladde dressing. Breng dit op smaak met een snufje zout en wat versgemalen, vooral zwarte peper.

- De basis:

Schil de appels en snijd ze in blokjes. Snijd de rode bietjes in plakjes en doe dan de gemengde sla over in een grote schaal. Verdelen over vier diepe borden mag natuurlijk ook. Leg de plakjes rode biet en de blokjes appel er bovenop. Verdeel de kleuren een beetje.

Dan besprenkel je gelijkmatig deze salade met de dressing en verbrokkel je daarna de zachte geitenkaas of de geitenkaasbolletjes over de sla en daarna strooi je er de verbrokkelde cashewnoten er over.

Serveer direct met een geroosterd sneetje volkorenbrood.