



Maaltijdsalade van kropsla met rookvlees en geitenkaas (4 personen)

500 g krieltjes ~ 300 g doperwten, diepvries ~ 1 kropsla ~ 1 bosje radijs ~ 1 groene appel ~ 3 bosuitjes ~ 200 g verse geitenkaas ~ 100 g rookvlees ~ 1 tl mosterd ~ 2 el olijfolie ~ 2 el citroensap ~ 4 snee volkorenbrood

Kook de krieltjes in 8-10 minuten gaar en laat afkoelen. Kook de doperwten volgens verpakking gaar. Was de sla en verwijder de lelijke bladeren. Scheur de sla in stukjes. Snij de radijs in dunne schijfjes. Snij de krieltjes in plakjes. Snij de appel in vieren, verwijder het klokhuis en snij de appel met schil in dunne plakjes. Meng sla met radijs, doperwten, aardappel en appel. Snij rookvlees in reepjes en meng dit door de salade. Klop van de mosterd, olie en citroensap een dressing. Meng de dressing voorzichtig door de sla. Verkruimel de geitenkaas over de salade. Rooster de volkorenboterhammen. Knip de bieslook over de salade en serveer direct met het geroosterde brood

Benodigde tijd:

20 minuten

Opmerking: Meng de aardappelplakjes half warm met wat extra citroensap voor een frissere salade.