

# GEGRATINEERDE GEITENKAAS OP VELDSL

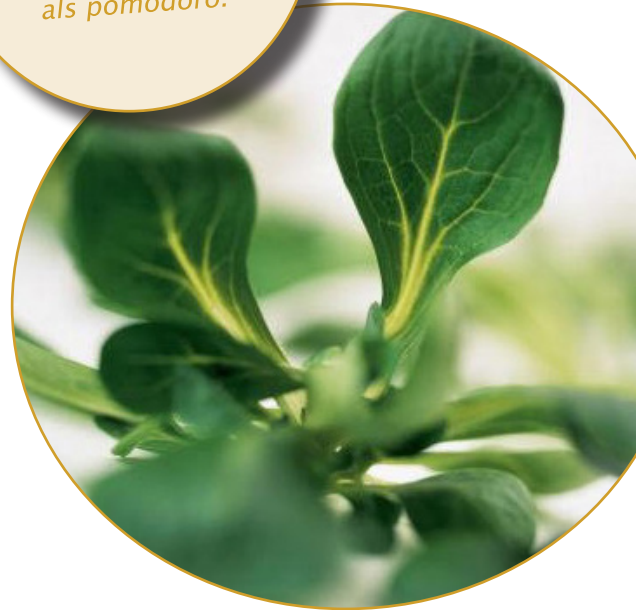
4



100 GR. VELDSL  
300 GR. COCTAILTOMATEN  
4 PLAKKEN GEITENKAAS  
1 KLEINE SJALOT  
1 KLEINE APPEL  
10 GR. HAZELNOTEN  
1 THEEL. MOSTERD  
1 THEEL. APPELSTROOP  
2 EETL. WIJNAZIJN  
ZOUT, PEPPER  
2 EETL. OLIE

## EETWEETJE:

*De Italianen vinden  
tomaten goud waard.  
Daar staan ze bekend  
als pomodoro.*



- Sla en tomaat wassen. Tomaten in 4 partjes snijden
- Grill van de oven voorverwarmen op 180°C
- Ui fijn snijden
- Maak een dressing van ui, mosterd, appelstroop, azijn, zout, peper en olie
- Appel in kleine blokjes snijden en bij de dressing voegen
- Noten grof hakken en even in een pan zonder olie roosteren
- Kaas op bakpapier voor ca. 4 minuten onder de grill gratineren
- Salade en tomaat met de dressing mengen en op het bord leggen
- Kaas erop en met noten afmaken

