

## AARDBEIENSALADE MET GEITENKAAS

Benodigdheden : voor **2** personen

	250	gr	Aardbeien
	75	gr	Veldsla
	3	el	Pijnboompitten
	125	gr	Geitenkaas
	0,5	st	Komkommer
	1	st	Avocado
			Verse basilicum (of diepvries)
DRESSING:	4	el	Balsamicoazijn
	1	el	Honing
	4	el	Olijf- of andere olie
			Peper en zout

Bereidingstijd: 35 minuten

### Werkwijze :

Was 250 gram aardbeien en verwijder de kroontjes. Snij ze doormidden.

Rooster 3 el pijnboompitten even in een antikleefpan tot licht gekleurd. Let op, gaat snel.

Neem een halve komkommer, snij overlangs in twee en schraap de zaadjes eruit met een koffielepeltje. Snij dan in dunne halve maantjes.

Meng de aardbeien met de komkommer en een paar blaadjes basilicum (vers of uit de diepvries)

Nu maken we de dressing:

Meng 4 eetlepels balsamicoazijn met 1 el honing en 4 el olijf- of andere olie.

Schep deze mengeling onder de aardbeienmix.

Snijd nu nog 1 rijpe avocado in plakjes of in stukjes.

Verdeel ook dit over de mengeling samen met 125 gram geitenkaas in stukjes en geroosterde pijnboompitten.

Een stukje frans brood lijkt me hier lekker bij.

Smakelijk eten.

=====