

Geitje zoetzuur

www.kookjeme.nl

Geitje zoet zuur

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: circa 20

Ingredienten:

4 plakken zachte geitenkaas (1cm dik)

200 gr suiker

0,4 liter azijn

schenkhoning

2 appels bv jonagold

1 prei

2 laurier blaadjes

200 gr gemengde sla

Bereidingswijze:

Maak de prei schoon en snijd hem in heel dunne sliertjes.

Zet een pan op het vuur en doe hier de azijn en 50 gr suiker in en breng aan de kook.

Doe de prei erin en haal gelijk van het vuur.

Schil de appels en snijd ze in kleine blokjes.

Zet een pan op het vuur en doe hier de appel, 100 gram suiker en een scheutje water in maak een compotje van de appels.

Leg de geitenkaas naast elkaar en stooi de rest van de suiker over de plakken.

Brand met een creme brulee brander de suiker af.

Maak de gemengde sla aan met een neutrale dressing (french dressing) en leg de sla dan midden op een bord. Leg drie kleine hoopjes van de appelcompote en drie hoopjes van de prei om de salade heen.

Leg de plak kaas op de sla en garneer af met de honing!

Dit is een heerlijk voorgerechtje van WIE IS DE CHEF?



is .