

Spitskoolsalade met Brugge Oud



Ingredienten:

- ½ spitskool (niet al te groot)
- 1 appel
- 10 blaadjes Thaise basilicum (heeft een anijsachtige smaak) of dragon
- 2 el fijngehakte pistachenoten
- 125 g Brugge Oud, sneetjes

Dressing

- 1,5 el appelazijn
- 2 el olijfolie
- 0,5 tl mosterd
- 1 tl honing
- peper en zout

Bereiding:

1. Snij de spitskool in fijne reepjes.
2. Schil de appel, snijd hem in vieren en verwijder het klokhuis. Snij de partjes in plakjes.
3. Meng de spitskool en appelplakjes in een kom.
4. Snij de basilicum in fijne reepjes en meng ze door de salade.
5. Klop de ingrediënten voor de dressing krachtig door elkaar. Roer ze door de salade en breng op smaak met peper en zout.
6. Snij de sneetjes Brugge Oud in fijne reepjes
7. Bestrooi de salade met de gehakte pistachenoten en Brugge Oud.

Klaar is kaas!

2 personen

30 min

Voorgerecht

2

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/spitskoolsalade-met-brugge-oud>