



voor ± 2-3 personen



VELDSLAMET VERSE VIJGEN, MOZZARELLA EN WALNOTEN

80 gr biologische veldsla

2 verse vijgen

40 gr mozzarella

1 limoen

2 eetlepels biologische bloemehoning

1 handje walnoten

wat takjes tijm

BEREIDING

Was de veldsla en maak het droog met wat keukenpapier. Doe de veldsla in een schaal. Was en snij de vijgen in partjes en verdeel deze over de veldsla. Scheur of snij daarna de mozzarella in stukken en verdeel over de sla. Breek de walnoten in stukken en snij de takjes tijm klein en hou deze even apart.

Snij de limoen door midden en pers uit één helft het sap in een schaal. Voeg hier de honing aan toe en roer dit even goed door. Schenk de dressing over de salade heen en verdeel daarna de tijm en stukjes walnoot over de salade.