



voor ± 2-3 personen



VELDSL A MET VERSE VIJGEN, MOZZARELLA EN WALNOTEN

80 gr biologische veldsla

2 verse vijgen

40 gr mozzarella

1 biologische limoen

2 eetlepels biologische bloemhoning

1 handje walnoten

wat takjes verse tijm

vers gemalen peper en zout

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, maak op smaak met wat peper en zout en roer dit goed door elkaar. Verdeel de tijm en stukjes walnoot over de salade en serveer de dressing ernaast.