

Aardbeiensalade met Amsterdamse uitjes

Sappige, vlezige en lichtzoete aardbeien en een harde Hollandse (geiten)kaas combineren uitstekend met pittige Amsterdamse uitjes. Voeg er voor een complete salade nog wat gemengde sla aan toe en u heeft een gezonde, zonnige maaltijd.

Lunch of hoofdgerecht voor 4 personen

Bereidingstijd

circa 35 minuten

Voedingswaarde

222 kcal per persoon

Ingrediënten

Voor de salade:

200 gram aardbeien

150 gram gemengde sla, bijvoorbeeld kruisla, waterkers, rucola, bloemetjes en blaadjes van de Oost-Indische kers, veldsla

200 gram harde Hollandse (geiten- of Leerdammer)kaas

12 Amsterdamse uitjes

voor de vinaigrette:

1 sjalotje

1 dl olijfolie

½ dl (aardbeien)azijn

1 eetlepel honing

1 theelepel fijne mosterd of 1 theelepel geraspte verse gemberwortel

zout, royaal peper

Bereidingswijze

Was de aardbeien en verwijder daarna het kroontje. Halveer of snijd grote exemplaren in vieren. Was en droog de sla naar keuze. Snijd de kaas in blokjes van 2x2 cm. Pel het sjalotje en hak het fijn.

Klop een vinaigrette van de ingrediënten en voeg het sjalotje toe.

Bekleed vier bordjes met de salade en druppel een deel van de vinaigrette eroverheen. Verdeel de aardbeien, de Amsterdamse uitjes en de kaas erover en druppel de overige vinaigrette eroverheen.

Garneer met bloemetjes van de Oost-Indische kers.

Variatie: vervang de (geiten)kaas door gerookte kip- of kalkoenfilet.