



Toasts van gegrilde Val-Dieu Chèvre des Moines met honing en koolsalade

 20 min
(+ 1 u marineren)

 6 min

 3-4 personen

Ingrediënten

- 2 Val-Dieu Chèvre des Moines
- 250 g rode kool
- 100 g mesclun
- 1 grote appel
- ½ citroen
- 40 g hazelnoten
- ½ dun stokbrood
- 6 eetlepels honing
- 50 g fijne suiker
- 1,5 dl alcoholazijn
- 2 eetlepels olijfolie
- Peper en zout

Bereiding

- > Meng de suiker en 1 afgestreken theelepel zout met 1,5 dl heet water in een slakom tot het volledig is opgelost. Voeg de azijn toe, dan de kool, zeer fijn gesneden met een mandoline. Meng en laat minstens 1 uur in de koelkast staan.
- > Hak de hazelnoten grof. Snijd de appel in staafjes en meng ze met een beetje citroensap zodat ze niet bruin worden. Verdeel ze over de borden, samen met de mesclun. Besprenkel met olijfolie en voeg wat uitgelekte rode kool toe.
- > Verwarm de ovengrill. Snijd 12 kleine sneetjes stokbrood en rooster ze aan beide kanten in een pan. Leg ze op een bakplaat. Snij de Val-Dieu Chèvre des Moines in plakjes en verdeel die over de stokbroodtoastjes. Besprenkel elke toast met een halve theelepel honing en bestrooi met hazelnoten. Bak ze onder de grill en houd ze in het oog.
- > Verdeel de toasts over de borden en serveer als voorgerecht of lunch.

Tip

Naargelang het seizoen en je eigen voorkeur kan je de rode kool vervangen door witte kool of spitskool.

Dankzij de azijnmarinade wordt de kool zachter maar blijft hij knapperig en is hij beter verteerbaar.

Je kunt de kool een paar dagen in de koelkast bewaren.



Ontdek
andere
recepten

