

# HOOFDGERECHT - NOVEMBER

## GEITENKAASJE MET GEBAKKEN KARMIJN APPEL

### Benodigheden:

2 eetlepels rode wijnazijn, 2 eetlepels honing, 3 eetlepels olijfolie, zout en peper, **2 Karmijn appels**, 2 eetlepels boter, 4 plakken zachte geitenkaas(of camembertkaasje), 250 gr. veldsla, 65 gr. walnoten.

### Bereiding:

Een dressing roeren van azijn, honing, olie, zout en peper. De appels schillen, de klokhuizen uitboren en uit elke appel 2 dikke schijven snijden. De schijven in de boter aan beide kanten snel bruinbakken, uit de pan nemen en op een met aluminiumfolie bedekte bakplaat leggen. De grill of oven voorwarmen op de hoogste stand. Op elke schijf een plak geitenkaas (of 1/4 camembert) leggen en onder de grill of in de oven laten gratineren. De veldsla over 4 bordjes verdelen, de dressing erover schenken en de walnoten erover strooien. De warme appelschijven op de salade leggen en serveren met stokbrood en eventueel extra honing.

**Smakelijk.**