Witloofsalade met appel en schimmelkaas



Ingredienten voor 4 Personen

125 g	Sla
5	Witloof
4	Appels
een handvol	Walnoten
3 eetlepels	Room
1 scheutje	azijn
1 scheutje	Walnotenolie
	Honing
150 g	Schimmelkaas

Bereiding

1. Schil de appels en snij in fijne blokjes.
2. Verwijder de buitenste bladeren van het witloof, was en laat uitlekken. Verwijder de kern en snij fijn.
3. Snij de kaas in kleine blokjes.
4. Maak de dressing door de zure room, ciderazijn, walnotenolie en wat honing te mengen met een staafmixer. Voeg hieraan peper en zout toe.
5. Meng alle ingrediënten en serveer de salade eventueel met een snee bruin brood.