

Ingrediënten voor 2 personen

2 sneden rozijnenbrood**100 g** brie**125 g** aardbeien

sla (gemengde)

50 g walnoten**4 blaadjes** basilicum (voor garnering)

basilicum (gescheurde blaadjes, voor de dressing)

½ el**1.5 el** balsamicoazijn**3 el** olijfolie**½ kl** bruine suiker

peper

zout

Salade met brie en aardbei

DUUR: 🕒 | BUDGET: € | MOEILIKHEID: 👨‍🍳

1 Spoel de sla, trek 'm in stukjes en verdeel over de borden.

2 Snij de brie in plakjes. Spoel de aardbeien, verwijder de kroontjes en snij ze in plakjes.

3 Rooster de walnoten even in een droge pan met antiaanbaklaag. Rooster het rozijnenbrood.

4 Meng alle ingrediënten voor de dressing: de balsamicoazijn, olijfolie, bruine suiker, basilicumblaadjes, peper en zout.

5 Verdeel de aardbeien, brie en noten over de sla. Serveer de salade met de dressing en het geroosterde rozijnenbrood.