



herfstsalade met kaki



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 rode ui (groot)
2 eetlepels olijfolie
100 gram rucola
1 persimmom/kaki
1 rol geitenkaas (in schijfjes gesneden)
30 gram notenmix
1/2 theelepel honing
2 eetlepels balsamicoazijn

Bereidingswijze

- 1.** Karamelliseer de ui: snij de rode ui in dikke ringen. Verhit 1 eetlepel olijfolie in een pan. Voeg de uiringen toe en zet het vuur lager. Schep regelmatig om. Na ongeveer 30 minuten zijn de uien gekaramelliseerd.
- 2.** Doe de rucola in een grote kom. Voeg de gekaramelliseerde ui toe.
- 3.** Snij de kaki in plakken. Verdeel deze over de salade.
- 4.** Snij de schijfjes geitenkaas in blokjes. Verdeel deze samen met de notenmix over de salade.
- 5.** Maak de dressing: meng de resterende olijfolie met de honing en de balsamicoazijn. Besprenkel de salade met de dressing.