

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.**