



Krokante groene sla met pancetta



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 kropsla
200 gram pancetta (in blokjes)
200 gram blauwschimmelkaas
4 stengels selders
1 bosje radijzen
120 gram karnemelk (ongezoet)
100 gram mayonaise
1 eetlepel citroensap
1 theelepel worcestersaus
1 teentje knoflook (geperst)
peper en zout
1 bosje bieslook (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Was de kropsla en zwier ze droog.
- 2.** Bak de pancetta.
- 3.** Verbrokkel de blauwschimmelkaas.
- 4.** Snij de selder in stukjes.
- 5.** Snij de radijzen in plakjes.
- 6.** Meng deze ingrediënten in een schaal of kom.
- 7.** Maak de vinaigrette: meng hiervoor de karnemelk met de mayonaise, het citroensap, de worcestershiresaus, de knoflook, peper, zout en bieslook.
- 8.** Druppel over de salade of serveer apart.