



YLVA'S GEHEIME RECEPTEN

- KIWISLAATJE -

INGREDIËNTEN:

- 20 GEPELDE ROZE GARNALEN
- 4 PLAKJES GEROOKTE ZALM
- 8 KIWIS
- 2 STRONKJES WITLOOF
- 1 POMPELMOES
- 150 G VERSE GEITENKAAS
- 1 EETLEPEL BAL-SAMICOAZIJN
- 4 EETLEPELS OLIJFOLIE
- BIESLOOK, PEPER EN ZOUT

STAP 1

SCHIL DE KIWIS EN SNIJD ZE IN SCHIJFJES.

STAP 2

SCHIL DE POMPELMOES EN SNIJD DEZE IN PARTJES. SNIJD DE PARTJES VERVOLGENS IN HALVE PARTJES.

STAP 3

SNIJD HET WITLOOF EN DE ZALM IN DUNNE PLAKJES EN DE GEITENKAAS IN BLOKJES.

STAP 4 (OPGELET: VRAAG EEN VOLWASSENE OM JE TE HELPEN!) BEREID DE SAUS IN EEN KOM: MENG DE AZIJN, DE OLIJFOLIE, PEPER EN ZOUT.

STAP 5
DOE DE KIWIS, DE GARNALEN, DE ZALM, HET WITLOOF, DE POMPELMOES EN DE GEITENKAAS IN EEN SLAKOM.

STAP 6
VOEG DE SAUS TOE EN WERK AF MET BIESLOOK.



MIAM MIAM

