

Slaatje met kersen, blauwe kaas en cruesli

- 1 bakje kersen (500g)
- 1 stuk blauwe kaas (125g), in plakjes
- 1 bosje waterkers, grote stengels verwijderd
- 1/2 komkommer, in fijne slierten
- 6 haverkoekjes, in grove stukken

Meng in een slakom alle ingrediënten en verdeel over 4 borden. Lekker met een vinaigrette van olijfolie en frambozenazijn.

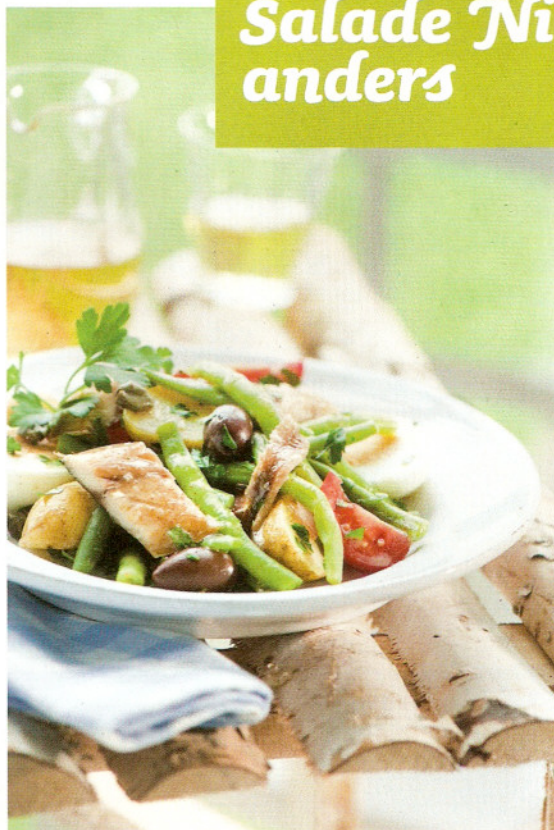


Salade Niçoise anders

- 200 g boontjes, gekookt of gestoomd
- 2 tomaten, in partjes
- 12 olijven
- 200 g aardappelen, gekookt of gestoomd
- 300 g makreel, gerookt, in stukjes
- 8 ansjovisjes
- 4 el platte peterselie, gehakt
- 2 el kappertjes, gespoeld
- 2 eieren, hardgekookt, gepeld en gehalveerd

Vinaigrette:

- 2 el witte wijnazijn of citroensap
- 1 el mosterd
- 6 el olie



Meng de ingrediënten voor de salade in een slakom. Maak de vinaigrette, leng eventueel aan met 2 el water. Giet de vinaigrette over het slaatje.