

## INGREDIËNTEN

- rode sla + fris -sla
- 2 geitenkaasjes van 100 gr.
- 1 plakje filodeeg
- 1 jonagold
- bruine suiker + honing
- boter

### Voor de dressing:

2 eetlepels perenstroop, 1 eetlepel balsamicoazijn, 1 eetlepel water

## BEREIDING

- Neem de helft van het kaasje en verpak het in een beursje van filodeeg.
- Bak de beursjes in de oven tot het deeg krokant is.
- Bestrijk de andere helft van het kaasje met Stroop van Vrolingen en verwarm onder de grill tot de kaasjes lauw zijn
- Was de Jonagold, snij hem in 8 partjes (niet schillen) en verwijder het klokhuis.
- Bak de Jonagold in boter en bestrooi met de bruine suiker en de honing.
- Dressing: Doe de perenstroop, de dressing en het water in een pan en verwarm. Giet de dressing over in een flacon of maatbeker en laat afkoelen.



## Recept

### SALADE VAN GEITENKAAS MET EEN DRESSING VAN VROLINGSE STROOP AFGEWERKT MET GEKARAMELISEERDE JONAGOLD

