

Geitenkaas-salade met biet en parmaham / Goat's cheese salad with beets and Parma ham



Boodschappenlijstje

150 gram geitenkaas
½ grote sjalot
50 ml slagroom
snufje zeezout
snufje witte peper
20 gram peterselie

100 gram gemengde sla
2 baby bietjes, gekookt
4 plakken Parmaham

Zo maak je Geitenkaas-salade met bietjes en Parma ham

Was de peterselie en knip het fijn. Hak de sjalot ook fijn.

Doe de geitenkaas, room, sjalot, zout en peper in de blender.

Voeg er als laatste de peterselie aan toe en blend alles samen.

Blend snel tot de kaasmix een zacht, luchtig mengsel is.

Maak een bord of doosje op met gemengde sla.

Leg bolletjes kaas op de sla en strooi er blokjes biet over.

Leg tot slot kleine rolletjes Parmaham op de geitenkaas-salade.

Deze salade is heerlijk voor een picknick maar gewoon thuis smaakt hij ook prima!

Geitenkaas-salade met biet en parmaham / Goat's cheese salad with beets and Parma ham



Shopping list

150g of goat's cheese	100g of mixed salad leaves
1/2 large shallot	2 baby beetroots, cooked
50 ml of double cream	4 slices of Parma ham
1 pinch of sea salt	
1 pinch of white pepper	
20g of parsley	

How to make Goat's cheese salad with beets and Parma ham

Wash the parsley then cut it finely. Chop the shallot fine too.

Put goat's cheese, cream, shallot, salt and pepper in the blender.

Finally add the parsley to the ingredients then blend all together.

Blend quickly until the cheese mix is soft, light and well combined.

Plate the salad or box it, starting with mixed salad.

Place balls of cheese on the lettuce then sprinkle on cubes of beetroot.

Finally top the goat's cheese salad with little rolls of Parma ham

This salad is lovely to have on a picnic but just at home the salad tastes great too!

Geitenkaas-salade met biet en parmaham / Goat's cheese salad with beets and Parma ham