

Salade met zoete geitenkaas en zwarte bessendressing



Ingrediënten

Voor de dressing

- 100 gram zwarte bessen
- ½ eetlepel SteviJa Zoetpoeder[®]
- 1 eetlepel water
- 3 eetlepels azijn

Voor de salade

- 3 schijven pompoen
- 1 rode paprika (in reepjes)
- 100 gram geitenkaas
- 1 zakje rucola sla
- Snufje SteviJa Zoetpoeder[®]
- Geroosterde pijnboompitjes

Bereiding

Dressing

Verwarm de bessen, het Zoetpoeder[®] en het water in een steelpannetje en laat het kort zachtjes koken. Voeg het azijn toe en roer nog even door elkaar.

Salade

Bestrooi de pompoen met zout en rooster deze met de paprika op de grill.

Leg de geitenkaas onder de grill totdat het goudbruin kleurt en bestrooi het met het Zoetpoeder[®].

Maak een bord op met de sla, paprika, pompoen en geroosterde pijnboompitjes. Leg de geitenkaas hier op en besprenkel het geheel met de dressing.

Enjoy!