

Bittere sla met grapefruit en espressokaas

 4 personen

 Sligro-ISPC



Ingrediënten

- ½ krop frisée, alleen het blanke hart
- 1 klein kropje radicchio
- 1 bosje waterkers
- 8 takjes kervel, grof geplukt
- 4 takjes dille, grof geplukt
- 2 grapefruits
- 3 el olijfolie
- fleur de sel, naar eigen inzicht
- 100 g groene olijven, zonder pit, op olie
- 100 g espressokaas (Sartori espresso)
- 2 tl mosterd met druivenmost
- 50 g walnoten

Bereiding

- .Pluk de frisée, snijd de radicchio in reepjes en pluk de waterkers. Meng alles door elkaar met de kervel en dille. Zet apart.
- Snijd van de boven- en onderkant een plakje van de grapefruits en snijd de schil eraf. Snijd de partjes los, vang ze op in een kom en knijp het vocht uit het overige deel.
- Besprenkel het sla-kruidenmengsel met 2 eetlepels olijfolie, wat fleur de sel en wat grapefruitsap uit de kom. Verdeel over de borden. Leg de partjes grapefruit en de olijven eromheen en garneer met de kaas. Roer de mosterd los met de overige olijfolie en druppel het eromheen. Garneer met de walnoten.