



Ingrediënten

150 g jonge Boerenkaas •
 1 bakje (circa 125 g) frambozen
 • 1 kleine meloen • 75 g veldsla
 of alfalfa • 25 g pijnboompitten

Voor de dressing: 6 el boeren-
 yoghurt • 2 tl vloeibare honing
 • 1 el fijngeknipte munt • 1 el
 fijngeknipte basilicum • zee-
 zout, peper

BRON: VOORLICHTINGSBUREAU BOERENKAAS

Salade van Boerenkaas met frambozen en yoghurtdressing

- 1 Snijd de Boerenkaas in gelijkmatige echt kleine blokjes.
- 2 Maak de frambozen voorzichtig schoon, was ze liever niet.
- 3 Halveer de meloen, verwijder de pitten en snijd hem in smalle parten.
- 4 Was en droog de veldsla of alfalfa.
- 5 Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan.
- 6 Klop een dressing van de ingrediënten.
- 7 Meng de veldsla of alfalfa vlak voor het serveren met een deel

van de dressing en verdeel de sla over vier borden.
 8 Rangschik de meloen, de frambozen en de blokjes Boerenkaas op de veldsla of alfalfa en lepel de rest van de dressing eroverheen. Garneer met de pijnboompitten.

Variatie: Vervang de frambozen door aardbeien, halveer deze zo nodig.