

CASHEWNOTENSALADE MET HONING-ROOMDRESSING

Voor 4 personen

Cashewnotensalade met honing-roomdressing

Ingrediënten :

- 1 zakje Cashewnoten*
- ca. 7-8 el Tropische honing vloeibaar*
- 2 zakken (à 100 g) waterkers
- 2 eetrijpe avocado's
- 2 gerookte kipfilets, in plakjes
- 2 stengels bleekselderij
- 4 el crème fraîche
- sap van ½ citroen
- zout en peper

Ingrediënten gemarkeerd met een * zijn verkrijgbaar als Fair Trade Original-product

Bereidingstijd: ca. 10 minuten (exclusief baktijd honingnootjes)

Bereidingswijze :

- Verwarm de oven voor tot 180°C.
- Bedek een bakplaat met bakpapier en verdeel de cashewnoten erover.
- Besprenkel de noten met 4 eetlepels honing en hussel alles goed door elkaar.
- Plaats de nootjes ca. 5-10 minuten in de oven tot ze goudbruin beginnen te kleuren.
- Laat ze afkoelen en knapperig worden.
- Was intussen de waterkers, verwijder de dikke stelen en verdeel het over vier borden.
- Maak de avocado's schoon en snijd ze in plakjes.
- Snijd ook de kipfilet in plakjes.
- Verdeel avocado en kipfilet over de borden.
- Was de stengels bleekselderij, snijd ze in plakjes en verdeel ze ook over de borden.
- Klop een dressing van crème fraîche, ca. 3 eetlepels honing en citroensap en breng het geheel op smaak met zout en peper.
- Verdeel de dressing over de salades.
- Strooi als laatste de knapperige honingcashews er overheen.
- Serveren met crackers.

Wijntip: Rosé (rosé), Zuid-Afrika. Fair Trade Original