



't Geitenboerke
Toterfout 13
Oerle
040-2053110
www.geitenboerke.nl

Warme bonensalade met geitenkaas

(voor 4 personen)

Ingrediënten

- 3 teentjes knoflook
- 1 grote ui
- 600 gram tomaten
- 3 blikjes witte bonen à 350 gram
- 2 eetlepels olijfolie
- 250 gram geitenkaas
- 100 ml. franse sladressing
- 1 stokbrood

Bereiding

- Pel en snipper de ui en knoflook.
- Maak de tomaten schoon en snijd ze in vieren.
- Verwarm de bonen volgens de aanwijzing.
- Verhit de bonen in de braadpan.
- Bak de ui en knoflook 3 minuten.
- Voeg de tomaten toe en bak het voorzichtig nog 2 minuten.
- Snijd de geitenkaas in blokjes.
- Meng in een grote kom het tomatenmengsel, bonen, geitenkaas en dressing door elkaar.
- Serveer de salade direct met het stokbrood.