

# (H)eerlijke salade van eigen bodem



Kok Peter Geurts bereidt de salade

## GEITENKAAS MET SPEK EN STROOP

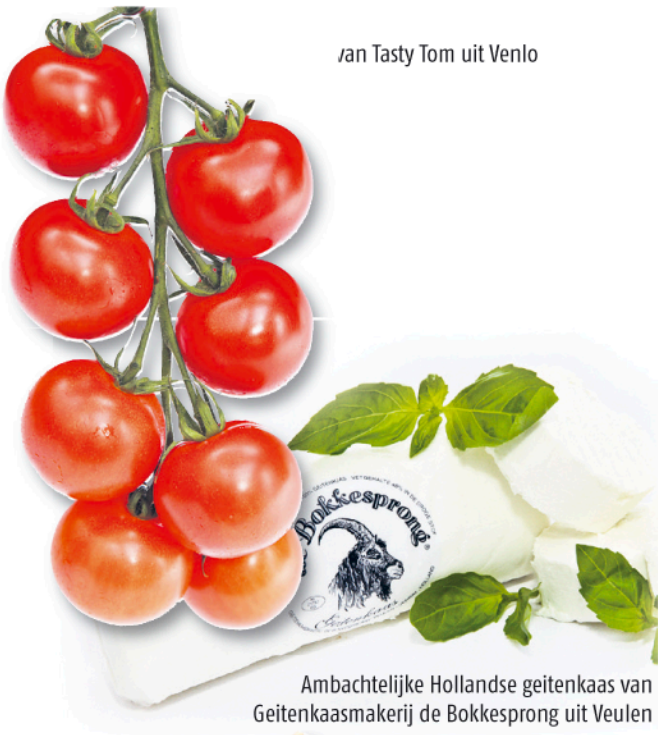
INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN  
8 tomaten (Tasty Tom)  
8 plakken spek (Livar)  
1 rol verse geitenkaas (de Bokkesprong)  
slamix (Salanova, Lucassen sla)  
dressing  
basilicum  
stroop (Canisius)  
1 speltbrood (de Bisschopsmolen)

VOORBEREIDING  
Slamix wassen en laten uitlekken  
De tomaten in partjes snijden  
De rol geitenkaas verdelen in 8 plakken en omwikkelen met spek

DRESSING MAKEN  
van 1 el. mosterd, 1 el. suiker, 4 el. azijn, 1 el. frambozen- of balsamico azijn en 150 cc zonnebloemolie. De mosterd, azijn, suiker met elkaar vermengen en langzaam de olie toevoegen zodat het geheel gaat emulgeren. Evt. verse kruiden naar smaak erbij doen (bijvoorbeeld bieslook en peterselie).

SLA AANMAKEN  
met dressing en met de tomaten over de borden verdelen. De geitenkaas met het spek in de oven zetten (ongeveer 5-8 minuten op 200 graden). Zodra het spek krokant is en de kaas licht gekleurd, deze over de salades verdelen. Afwerken met stroop en vers gesneden basilicum. Serveer deze salade met speltbrood, olijfolie en/of roomboter.

**TIP VEGETARIËRS**  
vervang spek door gegrilde dunne plakjes courgette of aubergine.



van Tasty Tom uit Venlo

Ambachtelijke Hollandse geitenkaas van Geitenkaasmakerij de Bokkesprong uit Veulen



Spek van het Livar Klooster(scharrel)varken uit Echt



Ambachtelijk speltbrood van de Bisschopsmolen in Maastricht



Salanova-sla van sla-telers Lucassen uit Venlo



Appelstroop uit de Canisius-stroopfabriek in Schinnen



De salade is, speciaal voor Zomer in Limburg, samengesteld door chef-kok Peter Geurts en zijn vrouw Ingrid Verheijen, van restaurant Vitellius uit Sevenum ([www.vitellius.nl](http://www.vitellius.nl)).

PRODUCTIE: HENNIE JEUKEN  
FOTO'S: RICHARD FIETEN