



Broodsalade met ROUGETTE

20 minuten

simpel

300g ROUGETTE

200g stokbrood

8 kerstomaten

1 rode ui

400g gemengde salade

100g champignons

Voor de dressing:

80 ml olijfolie

4 el witte wijnzijn

zout en peper



Bereiding:

Genieten in een handomdraai

Reinig de champignons, snijd ze en bak ze in een pan met een beetje olie. Snijd de ui en tomaten, stokbrood en snijd de kaas in blokjes. Was de salade en meng voorzichtig met alle ingrediënten en laat het ongeveer 10 minuten trekken. Hak de kruiden voor de dressing en meng goed met de resterende ingrediënten. Leg alles op een bord. Lekker te combineren met stevig roggebrood en een lichtrode wijn.