

## LANDGOEDSALADE MET APPEL CHUTNEY

### *Ingrediënten:*

- 80 gram augurken
- 4 lente-uitjes
- 160 gram Appelchutney Heerlijkheid Mariënwaerd
- 2 kroppen eikenbladsla
- 100 gram belegen kaas of landgoedkaas

### *Bereiding:*

Schep vier eetlepels augurkennat in de mengkom. Snij de augurken in rondjes van ongeveer 5 mm breed. Snij de lente-uitjes in reepjes van ongeveer 5 mm breed. Meng de gesneden ingrediënten en de chutney met het augurkennat. Snij de kaas in blokjes van 5 bij 5 mm en meng ze. Was de eikenbladsla. Snij de sla in reepjes van ongeveer 8 mm breed. Meng het geheel en dien direct op. Doordat het mengsel een zuur karakter heeft dient de sla niet te lang in contact te komen met het chutneymengsel.

