



Salade de mâche, chicons, figes, noix

- 300 g de mâche
- 2 beaux chicons
- 1 poignée de noix
- 8 figes déshydratées (bien dodues de préférence)
- 1 càs de vinaigre balsamique
- 2 càs d'huile d'olive
- 1 càs d'huile de noisette
- 1 belle càc de moutarde
- Poivre du moulin
- Sel

CHEF: CHANTAL PIOGE

Laver et réserver la mâche.

Emincer le chicon finement dans le sens de la longueur pour avoir de longues tiges et non des rondelles.

Concasser les noix.

Couper les figes en morceaux.

Préparer la vinaigrette en mettant la moutarde, puis les huiles, puis le vinaigre, puis le poivre et le sel.

Mélanger jusqu'à obtenir un liquide homogène.

Mélanger délicatement tous les ingrédients ensemble.



Slaatje van veldsla, witloof, vijgen en walnoten

- 300 g veldsla
- 2 mooie stronken witloof
- 1 handvol rucola
- 8 gedroogde vijgen (liefst goed vlezig)
- 1 el balsamicoazijn
- 2 el olijfolie
- 1 el hazelnootolie
- 1 flinke tl mosterd
- Peper van de molen
- Zout

CHEF: CHANTAL PIOGE

Was de veldsla en zet opzij.

Snij het witloof in de lengte in plakjes om lange reepjes en dus geen schijfjes te maken.

Plet de walnoten.

Snij de vijgen in stukken.

Maak de vinaigrette met mosterd, gevolgd door de 2 soorten olie, dan de azijn en tot slot peper en zout.

Meng tot een gladde bereiding.

Roer alle ingrediënten voorzichtig onder elkaar.