



# Kruidige groene salade met een Parmezaan mousse

Een groene salade en Parmezaan mousse met Alpro Op te Kloppen

## Bereidingswijze

1. Scheur het ciabatta brood in stukjes en besprenkel deze met olijfolie. Plaats ze vervolgens in een voorverwarmde oven op 180 °C of rooster ze goudbruin in een pan.
2. Klop ondertussen - voor de mousse van Parmezaanse kaas - de Alpro Op te Kloppen stijf en voeg voorzichtig de plantaardige variatie op yoghurt, Parmezaanse kaas, frambozenazijn en bieslook toe. Breng het mengsel op smaak met zout en peper.
3. Voor de salade snijd je de kool, radijsjes, rode ui en peer 'en julienne' (in lange dunne reepjes). Meng dit alles goed door elkaar en breng het op smaak met zout en peper.
4. Serveer de salade met een mix van kruiden, stukjes ciabatta brood en gehakte pistachenootjes bij de mousse van Parmezaanse kaas.



4 personen



25min



## Ingrediënten

- Parmezaan mousse:
  - 100 ml Alpro Op te Kloppen
  - 2 eetlepels Alpro plantaardige variatie op yoghurt
  - 3 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas
  - 1 eetlepel frambozenazijn
  - 1 eetlepel vers gehakte bieslook
  - Versgemalen peper
  - Zout
- Salade:
  - 1 ciabatta brood
  - 1/4 groene kool
  - 2 stevige peren
  - 50 g kruidenmix: dille, peterselie, munt, waterkers, dragon etc.
  - 1 kleine rode ui
  - 1 bosje radijsjes
  - 50 g pistachenoten

## Bereid met

Naturel



Op te Kloppen

