**Gegrilde geitenkaas met cranberrydressing**

rode appels
geitenkaasjes
cranberrycompote

boter
gemengde noten
sla
honing
rood witloof

Verwijder het klokhuis en snijd de appels in plakjes. Bak ze in een beetje boter en karameliseer met honing.

Splits witloofblaadjes af van de stronk.

Plaats de gehalveerde kaasjes met de korstkant onder op een grillrooster. Laat ze 4 minuten onder de grill, leg er dan de noten op en laat nog 2 minuten grillen.

**Op het bord**: leg een paar blaadjes sla op een bord. Daarop de appelschijfjes, op witloofblaadjes in een waaiervorm. Zet in het midden ervan een kaasje en werk af met een lepeltje cranberrycompote.