



Herfstsalade met karbonade en peer

2 personen

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 2 el olijfolie
- 🍷 2 ribkarbonades
- 🍷 125 g champignons
- 🍷 ½ pak panklare krieltjes
- 🍷 ½ zak sla-melange
- 🍷 1 el rode wijnazijn
- 🍷 1 stevige handpeer
- 🍷 25 g gepelde walnoten

MATERIAAL: koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit 1 eetlepel olijfolie in een ruime koekenpan en bak de karbonades op hoog vuur aan beide kanten bruin aan.
2. Voeg de champignons toe, draai het vuur laag en bak de karbonades en de champignons in 5 minuten per kant gaar.
3. Bestrooi met zout en peper naar smaak.
4. Verhit intussen 1 eetlepel olijfolie in een ruime koekenpan en bak de krieltjes volgens de aanwijzingen op de verpakking.
5. Neem de pan van het vuur en schep de sla-melange, wijnazijn, zout en peper naar smaak door de krieltjes.
6. Verdeel de lauwwarme salade over de borden en garneer met de schijfjes peer en de walnoot.
7. Leg de karbonade met de champignons erbij op de borden en serveer direct, zodat de sla knapperig blijft.



Recept: [Albert Heijn ah.nl](https://www.albertheijn.nl)