



HERFSTSALADE

Herfstsalade met kweepeer, kaas en noten

2 personen

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

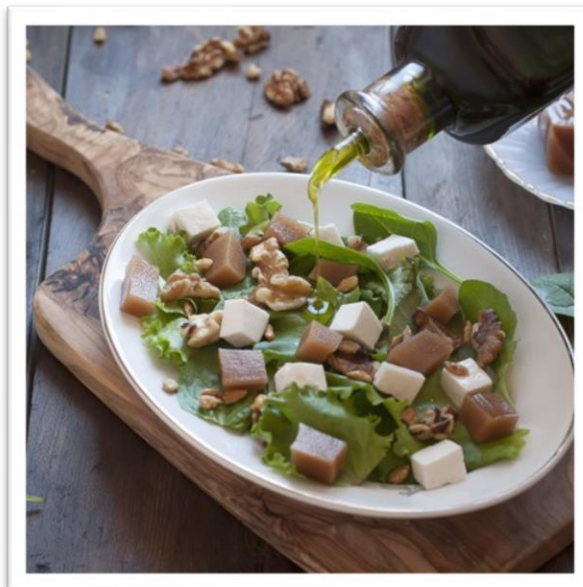
- 🍷 125 g milde kaas
- 🍷 2 kweeperen of gewone handperen
- 🍷 50 g walnoten
- 🍷 25 g zonnebloempitten
- 🍷 1 zakje met een melange van slasoorten
- 🍷 1 tl kaneelpoeder
- 🍷 ½ steranijs
- 🍷 1½ el suiker

voor de dressing

- 🍷 olijfolie
- 🍷 frambozenazijn
- 🍷 peper en zout

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de kweepeer, verwijder het klokhuis en snijd in kleine blokjes.
2. De vrucht is erg hard, dus wees voorzichtig en wees gerust, het is dus normaal dat deze zo hard is.
3. Daarom kun je deze peer ook niet rauw eten.
4. Breng 750 ml water aan de kook, voeg de kaneel, steranijs, suiker en blokjes peer toe en kook deze 30-40 minuten, totdat de blokjes peer zacht zijn en je erin kunt prikken.
5. Laat afkoelen.
6. Snijd de kaas in blokjes.
7. Doe de sla in een slakom en voeg de peer, kaas, noten en zonnebloempitten toe.
8. Meng voor de dressing 1½ eetlepel olijfolie en ½ eetlepel frambozenazijn en voeg dit toe aan de salade.



Recept: lovemysalad.com