



## Herfstsalade met peer en kastanjechampignons

**2 personen**

🕒 20 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍎 2 pofaardappelen
- 🍏 1 conference peer
- 🌿 1 el olijfolie
- 🍖 ½ pakje gerookte spekblokjes
- 🧄 ½ ui
- 🍄 1 bakje kastanjechampignons
- 🍷 1 el balsamicoazijn
- 🥬 1 zak krulsla melange

**MATERIAAL:** koekenpan

### ZO MAAK JE HET:

1. Pof de aardappelen volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Halveer de peer en verwijder het klokhuis.
3. Snijd de ongeschilde peer in partjes.
4. Verhit de olie in een koekenpan.
5. Bak de spekblokjes in 3-4 min. knapperig.
6. Voeg de ui en de hele champignons toe en bak 4-5 min.
7. Neem de pan van het vuur en voeg de azijn en peper en zout naar smaak toe.
8. Verdeel de slamelange en het champignonmengsel over de borden.
9. Steek de partjes peer ertussen.
10. Serveer met de gepofte aardappelen.

**TIP:** Bestrooi de salade met 25 g gehakte walnoten voor een extra najaar accent.



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