



# HERFSTSALADE

## Herfstsalade met peer, walnoten en kaas

2 personen

🕒 20 + 40 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 ½ zak vastkokende aardappelen
- 🍷 2 el olijfolie
- 🍷 1 conference peer
- 🍷 1 stukje port salut
- 🍷 1 kleine ui (in ringen gesneden)
- 🍷 ½ bakje walnoten
- 🍷 2½ el balsamico-dressing
- 🍷 ½ zak gesneden andijvie

**MATERIAAL:** ovenschaal, koekenpan

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snijd de aardappelen in de lengte in plakken en leg ze in een ovenschaal.
3. Bedruppel ze op het snijvlak met een deel van de olie en bak ze in 35-40 min. gaar.
4. Halveer de peer in de lengte, verwijder het klokhuis en snijd de perenhelften waaivormig in.
5. Snijd de Port Salut in dunne plakjes.
6. Fruit de ui-ringen in de rest van de olie, schep de walnoten erbij en roerbak 3 minuten.
7. Schenk de balsamico-dressing erbij en neem de pan van het vuur.
8. Verdeel de andijvie over de borden, leg op elk een halve peer en de plakjes kaas.
9. Verdeel de warme uien-notendressing erover.
10. Serveer de geroosterde aardappelen erbij.



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