



# HERFSTSALADE

## Herfstsalade met peer, walnoten en Parmezaanse kaas

2 personen

🕒 10 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 30 g rucola
  - 🍷 30 g baby spinazie
  - 🍷 2 rijpe peren, in plakjes
  - 🍷 20 g walnoten (zie tip onderin voor gekarameliseerde noten)
  - 🍷 Parmezaanse kaas om te raspen
  - 🍷 1 el sesamzaadjes
- voor de dressing**
- 🍷 2 el extra vergine olijfolie
  - 🍷 1 el balsamico azijn

**MATERIAAL:** ruime kom

### ZO MAAK JE HET:

1. Extra makkelijk aan dit recept is dat je zo veel of zo weinig van elk ingrediënt kunt nemen als je wilt.
2. Meng de rucola met de baby spinazie in een ruime kom.
3. Maak de dressing door de olijfolie met de balsamico azijn te mengen en hussel dit door de sla en spinazie.
4. Leg de stukjes peer erop, de peer moet wel lekker rijp zijn, zodat deze sappig en zacht is.
5. Je kunt zelf kiezen of je de peer met of zonder schil wilt serveren.
6. Hak de walnoten maar houdt ze grof en strooi over de salade.
7. Schaaf er verse Parmezaanse kaas overheen en besprenkel met sesamzaadjes naar smaak.
8. Heb je geen sesamzaadjes in huis, dan kun je ze achterwege laten.

**TIP:** Heb je nog een stroperige balsamico azijn in de kast staan? Dan is dat ook goddelijk over deze salade, dan kun je de balsamico azijn uit de dressing weglaten.

**TIP:** Wil je salade nog een extra speciaal maken? Karamelliseer dan de walnoten, dat is echt super lekker en als je er iets meer maakt, kun je de noten later ook nog als snack eten. Voor 100 gram walnoten heb je 50 gram suiker nodig. De walnoten rooster je kort in de pan met een klein beetje olijfolie, totdat ze beginnen te verkleuren en te geuren. De suiker verwarm je met 2 eetlepels water in een steelpan, roer goed, totdat je een karamel krijgt, dus dat de suiker bruin wordt, giet het daarna over de walnoten en laat afkoelen op bakpapier.



Recept: [lovemysalad.com](http://lovemysalad.com)