



Wintersalade met gekarameliseerde peer en geitenkaas

2 personen

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 2 kropjes Little Gem
- 🍷 1 zakje rucola
- 🍷 2 handperen (niet te rijp)
- 🍷 1 geitenkaasje
- 🍷 1 feta kaas
- 🍷 75 g walnoten
- 🍷 gemengde noten en rozijnen
- 🍷 1 doosje frambozen
- 🍷 25 g boter
- 🍷 2-3 el honing
- 🍷 100 g suiker
- 🍷 rode ui

voor de dressing

- 🍷 olijfolie
- 🍷 balsamico azijn
- 🍷 verse munt
- 🍷 peper en zout

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de peren.
2. Verwijder het klokhuis en snij ze in niet te dunne plakken.
3. Was de sla.
4. Smelt de boter in een grote koekenpan, voeg de honing en suiker toe en wacht tot het gaat bruisen.
5. Verdeel de plakjes peer over de bodem van de pan en laat op een zacht vuur ca. 5 minuten karamelliseren.
6. Neem de stukken peer uit de pan en laat ze afkoelen op een bord.
7. Voeg de walnoten toe aan de siroop en neem de pan van het vuur.
8. Meng de olijfolie en balsamico azijn en de fijngesneden munt tot een dressing.
9. Voeg zout en peper toe.
10. Verdeel de sla over de borden en leg de peer in waaivorm erop.
11. Verkruimel de geitenkaas en feta en verdeel dit over het bord.
12. Voeg de rode ui, walnoten en rozijnen toe.
13. Dressing erover verdelen en garneren met frambozen.



Recept: lovemysalad.com