



## Wintersalade met knolselderij, radicchio, peer en hazelnoten

2 personen

🕒 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 ½ knolselderij
- 🍷 3 el hazelnoten
- 🍷 1 kropje radicchio of rode witlof
- 🍷 2 peren (Comice de Doyenne)
- 🍷 150 g blauwaderkaas

### voor de dressing

- 🍷 3 el extra vergine olijfolie
- 🍷 1 el witte wijnazijn
- 🍷 1 el grove mosterd
- 🍷 1 el honing
- 🍷 1 el gedroogde tijm

**MATERIAAL:** ovengrill

### ZO MAAK JE HET:

1. Breng een pan water aan de kook.
2. Snijd de knolselderij in plakken van ca. 1 cm dik en snijd dan de buitenranden eraf.
3. Snijd vervolgens driehoekjes van de plakken.
4. Kook deze even kort, 4 minuutjes ongeveer, beetgaar.
5. Giet af en zet de grill aan.
6. Grill de plakjes dan aan beide kanten lichtbruin.
7. Verwarm een koekenpan zonder boter of olie en rooster de hazelnoten 3 minuten tot ze lekker knapperig zijn.
8. Laat ze dan even afkoelen op een bord.
9. Meng de olijfolie, azijn, mosterd, honing en gedroogde tijm tot een dressing.
10. Breng evt nog op smaak met peper en zout.
11. Verwijder het hart van de radicchio of pel de bladeren van de rode witlof en hak de bladeren grof.
12. Schil de peren en snijd in partjes.
13. Leg de rode bladeren met de knolselderij en peren mooi op de borden of in een schaal en bestrooi de knolselderijsalade met de hazelnoten en dressing.



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