



Wintersalade met rodekool, peer, pistache en gorgonzola

2 personen

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 3 el rode- of witte wijnazijn
- 🍷 50 g lichtbruine basterdsuiker
- 🍷 250 g rodekool (in smalle reepjes)
- 🍷 40 g boter
- 🍷 2 peren (geschild, in smalle partjes)
- 🍷 100 g gorgonzola (in stukjes)
- 🍷 50 g ongezouten pistachenoten (gepeld)

voor de dressing

- 🍷 4 el olijfolie
- 🍷 1½ el citroensap
- 🍷 ½ el honing
- 🍷 snufje kruidnagelpoeder

MATERIAAL: koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Breng de azijn met 25 gram basterdsuiker en 375 ml water aan de kook.
2. Schep de koolreepjes in een kom en giet het hete water met de azijn en suiker erop.
3. Laat 3-4 minuten staan, giet af, laat uitlekken en afkoelen.
4. Zet de kool afgedekt in de koelkast.
5. Verhit de boter met de rest van de suiker in een koekenpan en leg de perenpartjes er naast elkaar in.
6. Stoof zachtjes 4-5 minuten.
7. Meng de ingrediënten voor de dressing en breng op smaak met zout en peper.
8. Schep de dressing door de rodekool.
9. Verdeel de koolsalade over borden, leg de peer erop en verdeel de gorgonzola erover.
10. Rooster de noten in een droge, hete koekenpan en strooi ze over de salade.

TIP: Vervang de pistachenoten in dit recept door blanke amandelen of hazelnoten. Neem blokjes feta in plaats van gorgonzola.



Recept: [Boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)