



Wintersalade met geitenkaas, stoofpeertjes en peperkoek

2 personen

🕒 25 + 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 citroen (schoongeboend)
 - 🍷 2 kaneelstokjes
 - 🍷 500 ml rode wijn
 - 🍷 6 stoofperen (geschild)
 - 🍷 50 g walnoten
 - 🍷 150 g gemengde bladsla
 - 🍷 2 plakken zachte geitenkaas (à 100 g)
 - 🍷 3 el honing
 - 🍷 4 plakken ontbijtspek of rauwe ham
 - 🍷 1 el verse tijm
 - 🍷 4 dunne plakjes ontbijtkoek (licht geroosterd)
 - 🍷 3 el sinaasappelmarmelade of abrikozenjam
- voor de dressing**
- 🍷 1 sinaasappel (schoongeboend, rasp en sap)
 - 🍷 3 el noten- of arachideolie
 - 🍷 1 tl dijonmosterd
 - 🍷 1 el=1 balsamico azijn of rode vruchtenazijn

MATERIAAL: koekenpan

ZO MAAK JE HET:

Vorbereiden

1. Schil de helft van de citroen in dunne sliertjes (alleen het gele gedeelte) en pers de vrucht.
2. Voeg schil, sap en de kaneelstokjes bij de rode wijn.
3. Leg de peren erin, halveer ze eventueel want ze moeten onderstaan.
4. Kook ze in 45-50 minuten zachtjes gaar.
5. Dit kan een dag van tevoren.

Bereiden

6. Rooster de walnoten in een droge hete koekenpan.
7. Verdeel de sla en de noten over de borden.
8. Verpak de geitenkaas met per plak 1 eetlepel honing erop in het ontbijtspek.
9. Meng sap, rasp, olie, mosterd en azijn voor de dressing.
10. Verwijder de klokhuizen uit de peren en snijd de peren in plakjes of blokjes.
11. Verdeel ze over de sla en giet de dressing erover.
12. Bak de geitenkaaspakketjes 2 minuten per kant in een droge hete koekenpan en leg ze op de salade.
13. Strooi de tijm erover.
14. Bestrijk de plakjes peperkoek met de marmelade en maal er een beetje peper over.
15. Snijd ze in driehoekjes of repen en leg ze op de salade.

TIP: Liever geen wijn? Stoof de peren dan in druiven- of bessensap.

TIP: Vervang geitenkaas door camembert of brie. Breid de salade eens uit met blauwe bessen of witte druiven.

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

