

Ingrediënten voor 4 personen

1 zakje botersla 4 plakken zachte geitenkaas 1 pak ontbijtspek 75 ml notenolie 1 theelepel Dijonmosterd 1 geraspte schil en sap sinaasappel 1 eetlepel citroensap 75 gr geroosterde walnoten 4 gestoofde peertjes 2 plakken bladerdeeg Honing

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Herfstsalade met gebakken geitenkaas & zoete stoofpeer

### Bereidingswijze

1 dag van te voren de stoofpeertjes in ruime hoeveelheid rode wijn opzetten. Aan de wijn citroenschillen, kaneelstokjes en laurierblad toevoegen. Stoofpeertjes zachtjes laten koken totdat ze prachtig rood zijn van binnen. Van het bladerdeeg lange stengels snijden en bestrijken met eigeel. Hierover een mengsel van zeezout, maan- en sesamzaad strooien. In de oven afbakken. Was de sla. Meng de sla met de walnoten en verspreidt deze over het bord. Stoofpeertjes halveren en kroos eruit snijden. Peertje in blokjes snijden en over de salade strooien. Alle ingrediënten voor de dressing met het restant van de noten (gehakt) verwarmen en over de salade schenken. Geitenkaas door de honing heen halen en inpakken in het ontbijtspek. Ca. 4 minuten bakken en op de salade presenteren. Afmaken met de zoute stengel en presenteren maar.