

Ingrediënten voor 4 personen

1 el vloeibare margarine 75 g
walnoten 2 el fijne kristalsuiker 2
sjalotten 2 el witte wijnazijn 4 el
olijfolie extra vierge 1 snufje
peper 300 g krulslamelange 400
g Sweet Sensation peren 125 g
Castello Danablu traditional 350
g bloemkoolroosjes

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Soort_gerecht: Salade
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Frisse maaltijdsalade met peer, noten en blauwe kaas

Een heerlijke frisse maaltijdsalade die extra lekker smaakt met de peren van Sweet Sensation.

Hulpmiddelen

1 rol bakpapier

Bereidingswijze

1. Verhit de vloeibare margarine in een kleine koekenpan, bak de walnoten ca. 2 min. Strooi er de suiker over en bak de noten totdat de suiker gesmolten en gekarameliseerd is. Leg een stuk bakpapier op een bord, schep de noten erop en laat ze afkoelen. 2. Roer de sjalotten en de azijn door elkaar en laat ze ca. 5 min. marineren. Voeg de olie toe en breng de dressing op smaak met peper. 3. Was de sla en droog hem in een slacentrifuge. Snijd de peer in stukjes en schep ze met de sla en de dressing in een kom door elkaar. Verdeel de salade over diepe borden, brokkel de kaas erover. Hak de bloemkoolroosjes en de noten in stukjes en verdeel ze over de salade.