

Winterse salade met perenazijn

Peren zijn bij uitstek een favoriet in vele winterse gerechten. Ook onze perenazijn is zeer veelzijdig in gebruik. Heerlijk als begeleider bij een stukje kaas, als marinade, maar natuurlijk ook gewoon te gebruiken in een lekkere salade.

Menugang: Salades
Type gerecht: Vegetarisch
Aantal personen: 2
Bereidingstijd: 15 minuten

Peren zijn bij uitstek een favoriet in vele winterse gerechten. Ook onze perenazijn is zeer veelzijdig in gebruik. Heerlijk als begeleider bij een stukje kaas, als marinade, maar natuurlijk ook gewoon te gebruiken in een lekkere salade.

Bereidwijze

1. Maak de salade aan met olijfolie en leg deze op een mooi bord of schaal. Leg nu alle ingrediënten erop. Schenk wat van de perenazijn erover. Wie zegt dat koken moeilijk is?

TIPS

- Voeg eventueel op het laatst nog wat spekjes of parmaham toe. Deze salade lijkt simpel, maar de combinatie zout, zoet, zacht en krokant is echt heel fijn!
- Ook lekker met perenazijn: een wrap vullen met brie, sla, prosciutto en walnoten met een scheutje perenazijn erover.

Ingrediënten

- 1 zak gemengde salade (iets met radicchio en rucola is in de winter erg lekker)
- 1 peer
- Handvol pecannoten
- Perenazijn
- Een fruitige olijfolie
- Een blauwaderkaas (bijv. Roquefort)

accessoires