

Blauwe kaas salade met perzik-abrikozen azijn

Blauwe kaas en peer gaan erg goed samen in een salade. Het zoete van de peer en het pittige van blauwe kaas versterken elkaars smaken enorm. De salade staat zo op tafel . Het lekkerste is de zoete perzik-abrikozen azijn als ganering.

Menugang: Bijgerecht
Type gerecht: Salades
Aantal personen: 4
Bereidingstijd: 15 minuten

Blauwe kaas en peer gaan erg goed samen in een salade. Het zoete van de peer en het pittige van blauwe kaas versterken elkaars smaken enorm. De salade staat zo op tafel . Het lekkerste is de zoete perzik-abrikozen azijn als ganering.

Bereidwijze

1. Schil en snijd de peren in stukjes.
2. Plet de walnoten tot de noten wat kleiner van stuk zijn.
3. Voeg de rucolasalademix toe aan een grote kom.
4. Voeg ook de peren en walnoten toe.
5. Verkruimel de blauwe kaas over de salade.
6. Sprenkel de perzik-abrikozen azijn over de salade.
7. Breng eventueel verder op smaak met wat peper en zout

Ingrediënten

- 1,5 peer
- 200 gram rucola salademix
- 200 gram blauwe kaas
- scheut perzik-abrikozen azijn
- Handjevol walnoten

accessoires