

Blauwe kaas-peersalade met noten

Chique voorgerechtje voor 4 personen

Ingrediënten:

stuk blauwe kaas (bijv. Roquefort of Danish blue)

4 rijpe Conference-peren

handje-vol cashewnoten of geroosterde pijnboompitten

sla

Voor de dressing

4 eetlepel frambozenazijn

4 eetlepel rode port

4 eetlepel olijfolie

4 theelepels suiker

peper & zout

Bereidingswijze (10 minuten)

Snijd de kaas in stukjes. Schil de peer en snijd hem in dunne parten.

Maak de dressing door alle ingrediënten door elkaar te roeren. Breng op smaak met zout en peper. Garneer op ieder bordje sla en hierop de partjes peer en stukjes kaas. Bestrooi met de cashewnoten of pijnboompitten en sprenkel de dressing erover.