

## Salade met peer en warme walnoten

(Voor- of Lunchgerecht voor 4 personen)

Bereidingstijd ca. 20 minuten



### Ingrediënten

2 rijpe handperen

1 eetl. citroensap

75 g gepelde walnoten

3 eetl. Azijn

150 g zachte geitenkaas

1½ eetl. honing

1 theel. mosterd

6 eetl. olijfolie

zout, versgemalen peper

150 g slamelange

¼ theel. grof zeezout

### Bereiding

Schil de peren, verwijder het klokhuis en snijd ze in plakken. Besprenkel de peer met citroensap om verkleuring te voorkomen. Verwarm 1 eetlepel olijfolie in een koekenpan en bak hierin de walnoten met zeezout in 3 à 5 minuten goudbruin. Roer in een kom honing, mosterd, zout, peper, azijn en de overige olie tot een gladde dressing. Meng de dressing en plakken peer voorzichtig door de slamelange. Verdeel de salade over 4 borden. Verkrummel de geitenkaas over de salade en garneer met warme walnoten.

Tip: de lekkerste handperen zijn: Besi van Schonauwen, Beurré Durondeau, Beurré Hardy, Beurré Superfin, Bon Louise d'Avranches, Comte de Chambord, Conference, Doyenné du Comice, Dr. Jules Guyot, Jeanne d'Arc, Laxton's Superb, Le Lectier, Seigneur d'Esperen, Williams Bon Chrétien.

Wijntip: serveer er een droge witte wijn bij.

Bron: ?