

Recept: Witlofsalade met peer, appel & blauwschimmelkaas

Bereidingstijd

10 minuten



Benodigheden

- 4 stonkjes witlof/roodlof (bij voorkeur gemixt)
- 2 appels
- 2 peren
- 50g. pittige blauwschimmelkaas
- 50g. crème fraîche
- verse peterselie/ kervel/ dragon
- 5el. olijfolie
- 4el. ciderazijn

Bereidingswijze

Maak de witlof schoon en pel de blaadjes van de stonkjes. Was de appels, snijd ze in vieren en daarna in repen. Maak de peren schoon en snijd ze in achten. Doe de blaadjes witlof, appel, peer en tuinkruiden in een grote kom. Meng voor de dressing de blauwschimmelkaas, crème fraîche, olijfolie, ciderazijn en 6 eetlepels water ongeveer 15 seconden in een blender. Proef de dressing om te controleren of hij zuur genoeg is om de bittere smaak van de witlof te compenseren, breng hem zo nodig op smaak. Giet de dressing door de salade

en hussel goed door elkaar. Verkruimel nog een paar walnoten over de salade.