



Salade met gebakken peer, walnoten en blauwe kaas



Ingredienten voor 2 Personen

300 g	Sla
1	Peer
1/2	Rode uien
een handvol	Walnoten
150 g	Blauwe kaas
4 eetlepels	Balsamicoazijn
3 eetlepels	Perenazijn
	Peper
	Zout

Bereiding

1. Was de sla en de peer grondig. Snijd de peer en rode ui in schijfjes en hak de walnoten grof. Snijd de blauwe kaas in blokjes.
2. Bak de peer enkele minuten in een braad- of grillpan met wat olie op middelhoog vuur.
3. Meng de balsamicoazijn met de perenazijn en kruid af met peper en zout.
4. Garneer de sla op de borden, samen met de peer, ui en kaas. Strooi er de walnoten over en besprenkel met de dressing.