



Perenslaatje met witloof en geitenkaas



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 pakken waterkers
4 stronkjes witloof
2 peren
12 geitenkaasjes (in spek)
1 handvol walnoten (grofgesneden)
2 eetlepels sherryazijn
6 eetlepels arachideolie
1 eetlepel honing
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Was de waterkers en dep droog.
- 2.** Snij de stronkjes witloof fijn.
- 3.** Meng de sla en het witloof, verdeel over vier borden/kommen.
- 4.** Snij de peren in dunne plakjes en verdeel over de sla.
- 5.** Bak de geitenkaasjes in een pan met anti-aanbaklaag, verdeel over de peren.
- 6.** Werk af met de walnoten.
- 7.** Meng de sherryazijn met de arachideolie en de honing. Breng op smaak met peper en zout. Druppel over de slaatjes.