



De Kazerie
Van der Hooplaan 176
1185 GK Amstelveen
020-3411231
info@dekazerie.nl
www.dekazerie.nl

Salade van Manchego met cranberries

Ingrediënten:

- 200 gr cranberries
- 150 gr kristalsuiker
- 1 tl kardemompoeder
- 100 gr haricot verts
- 150 gr veldsla
- 2 rijpe peren
- 250 gr Manchego
- 3 el olijfolie
- 1 el balsamico

Kook de cranberries met 150 gr kristalsuiker en de kardemompoeder in ca. 15 minuten net gaar, maar zorg ervoor dat de bessen heel blijven. Kook de haricot verts in 2 à 3 min. beetgaar en spoel ze af met koud water. Verdeel de veldsla, in kwarten gesneden peren, haricot verts en de Manchego over 4 borden en druppel er een dressing van 3 el olijfolie en 1 el balsamico over. Op smaak brengen met peper en zout. Garneer het geheel met de cranberries. Heerlijk met knapperig gebakken stokbrood of breekbrood van Menno!