



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

Salade van peer en Gorgonzola picante

Ingrediënten:

- 4 handperen
- 100 gr gepelde walnoten
- 1 eierdooier
- 1 tl witte wijnazijn
- 1 tl mosterd
- ½ tl honing
- 1 el bouillon
- 1 el notenolie
- 4 el maïskiem olie

Schil de handperen en snijd deze in dunne reepjes en snijd de bleekselderij in stukjes. Rooster de gepelde walnoten al roerende plm. 2 minuten totdat deze goudbruin zijn. Meng met een staafmixer de eierdooier, witte wijnazijn, mosterd, honing, en de bouillon goed door elkaar en voeg de notenolie en de maïskiem olie langzaam toe totdat de dressing gaat binden. Schep de walnoten, peerreepjes, stukjes bleekselderij en de kaas voorzichtig door elkaar.

Giet de dressing erover.