

Beste kookvrienden,

Eindelijk lente en wat zonnestralen! Tijd voor een heerlijk lunchgerechtje voor 2 personen OF een heerlijk voorgerechtje voor 4.

Rucolasalade met gekarameliseerde peer

Ingrediënten:

- 150 gram zachte blauw geaderde kaas (ik gebruik hiervoor graag Gorgonzolakaas)
- 60 gram boter
- 3 eetlepels witte wijnazijn
- 1 eetlepel bruine suiker
- 2 stevige peren, geschild en in parten (plakjes)
- 75 gram walnoten
- 100 gram rucola
- Geroosterd brood voor erbij

Bereiden:

Zet de (antikleef)braadpan op het vuur en voeg de boter toe laat de parten peer in de bruisende boter glijden en bak het geheel aan, bestrooi met de bruine suiker en de walnoten en laat het geheel karamelliseren voeg nu de azijn toe en laat het geheel nog +/- 4 minuten op het vuur.

Verdeel de rucola over de borden en bedek met de peer en walnoten. Schep het stoomvocht erover.

Maak af met de blauwe kaas.

Heerlijk met een geroosterd brood en een lekker koel biertje erbij.

Smakelijk

Thierry

