

## ROODLOFSALADE MET PEER



### Ingrediënten voor 4 personen

- 2 stonken roodlof
- 1 rijpe conference peer
- 50 gram blauwe kaas naar keuze
- wat rucola
- 2 tl olijfolie
- 1 tl honing
- 1 tl citroensap
- 1 kleine tl mosterd
- peper en zout
- 1 el geroosterde pijnboompitten
- trosje blauwe druiven

### Bereiding:

#### Stap 1

Verdeel wat rucola over een schaal/bord.

Was de roodlof en pluk de blaadjes en schakeer de roodlof als een ster

#### Stap 2

Maak de dressing van olijfolie, honing, citroen en mosterd en maak op smaak met zout en peper.

#### Stap 3

Schil de peer en snijd deze in partjes en leg ze in ieder blaadje roodlof. Brokkel de blauwe kaas er over de peer. Besprenkel vervolgens de salade met de dressing.

#### Stap 4

Maak de roodlofsalade af met de geroosterde pijnboompitten en leg in het midden het trosje blauwe druiven.

### Tip:

Je kunt de schuitjes roodlof ook als borrelhapje serveren.