



Rucolasalade met peer, parmezaan en balsamico

Een elegante salade van peperige rucola, zoete peer en zilte parmezaan, afgewerkt met een sliert balsamicostroop. Verrassend eenvoudig en toch chic genoeg voor een feestelijke tafel.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	3'	4	Salade

Ingrediënten

- 125 gr rucola
- 2 rijpe peren
- 80 gr parmezaan, in dunne krullen geschaafd
- 60 gr walnoten
- 4 el olijfolie

1 el citroensap
1 tl honing
zout en versgemalen zwarte peper
2 el balsamicostroop

Bereidingswijze

1. Was de rucola grondig en laat ze goed uitlekken in een slacentrifuge.
2. Rooster de walnoten in een droge koekenpan op middelhoog vuur gedurende 2 tot 3 minuten tot ze beginnen te geuren. Laat afkoelen en hak ze grof.
3. Snijd de peren in dunne partjes en besprenkel ze onmiddellijk met het citroensap zodat ze niet verkleuren.
4. Meng in een klein kommetje de olijfolie met de honing, een snuif zout en versgemalen peper tot een lichte vinaigrette.
5. Verdeel de rucola over een grote schaal en schik de peerpartjes erover.
6. Bestrooi met de geroosterde walnoten.
7. Schaaf met een dunschiller flinterdunne krullen parmezaan over de salade.
8. Druppel de vinaigrette over de salade en werk af met een sliert balsamicostroop. Serveer onmiddellijk.

Tip

Kies peren die rijp maar nog stevig zijn, zoals Conference of Doyenné du Comice. Ze snijden mooier en geven net iets meer smaak dan overrijpe exemplaren.

Lekker met

Lekker als voorgerecht bij een Italiaans menu of als lichte lunch met een snede vers brood.

Dranktip

Een frisse Pinot Grigio of een lichte Soave past uitstekend bij de peperige rucola en de zilte parmezaan.