

Andijvie peersalade

Hoofdgerecht

Ingrediënten (per persoon)

60 gr. gesneden rauwe andijvie

200 gr. Pommés Culinair

½ grote ui, in halve ringen gesneden

45 gr. Port Salut

25 gr. grof gehakte walnoten

1 eetlepel olijfolie

20 ml balsamico dressing

1 Conference peer

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Kook de aardappelen ±15 minuten in de schil, laat ze even afkoelen, snij ze in plakken, leg ze in een ingevette ovenschaal en smeer ze in met een kwastje met olijfolie. Bak ze ±30 min.
- Snij de Port Salut in dunne plakjes
- Snij de andijvie fijn en verdeel ze over de borden.

- Snij de ui in halve ringen en fruit ze in ±3 min. samen met de grof gehakte walnoten.
- Schil de peren, halveer ze, haal het klokhuis eruit, snij ze in plakken en leg ze op de andijvie samen met de kaas.
- Neem de pan met de gefruite ui/noten van het vuur en giet de balsamico dressing er over. (Pas op! Dit spat erg).
- Verdeel de warme uien-notendressing over de borden.
- Serveer er de geroosterde aardappels bij.

