

WITLOOFSLAATJE MET GEBAKKEN PEER, CRANBERRIES, SELDESNIPPERS, OKKERNOOT, PLATTE PETERSELIE EN LAVAS VINAIGRETTE.

By Frank Fol

INGREDIËNTEN

- 4 mooie witloofstronken
- 2 rijpe peer
(durondau conference of streekproduct)
- 1 kleine witte selder
- Potje okkernoot
- Platte peterselie
- 2 takjes verse lavas
- Appelazijn
- Koolzaadolie
- Zakje gedroogde cranberries
- Zeezout
- Zwarte peper van de molen

BEREIDING

1. **Peer:** wassen, in 4 snijden en ontdoen van klokhuisje. Vervolgens in grote stukken snijden. Bak deze in koolzaadolie met wat zeezout en zwarte peper.
2. **Witloof & selder:** was de groenten. Snij de selder fijn. Snij het witloof in grotere stukken. Meng en verdeel over de 4 diepe borden.
3. **Lavas vinaigrette:** snij platte peterselie grof, alsook de lavas. Zet een bodem water aan de kook met wat zout. Doe de kruiden hierin, meng met het water en laat even opkoken gedurende 30 sec. Vervolgens mix je de kruiden met wat kooknat, koolzaadolie en appelazijn. Kruid extra indien nodig.
4. **Afwerking:** Verdeel de gebakken peer over de 4 salades. Lepel hierover de vinaigrette en werk af met wat gesneden okkernoot en wat cranberries. Eventueel nog een takje platte peterselie als finale toets.

🕒 Bereiding: 15 min

👤 4 personen

BergHOFF®



TIP!

Voor deze bereiding moet de peer niet volledig rijp zijn, maar hoe rijper hoe meer doorgedreven smaak natuurlijk!