

Balsamico perzik & abrikoos

Blauwe kaas salade met perzik & abrikozen balsamico

INGREDIENTEN

- 1,5 PEER
- 200 GRAM RUCOLA SALADEMIX
- 200 GRAM BLAUWE KAAS
- SCHEUT PERZIK-ABRIKOZEN BALSAMICO
- OLIJFOLIE SICILIE OF TOSCANE
- HANDJEVOL WALNOTEN

Blauwe kaas en peer gaan erg goed samen in een salade.

Het zoete van de peer en het pittige van blauwe kaas versterken elkaars smaken enorm.

De salade staat zo op tafel.

BEREIDINGSWIJZE:

- *Schil en snijd de peren in stukjes.
- *Plet de walnoten tot de noten wat kleiner van stuk zijn.
- *Voeg de rucola salademix toe aan een grote kom.
- *Voeg ook de peren en walnoten toe.
- *Verkruimel de blauwe kaas over de salade.
- *Meng de olijfolie met de perzik-abrikozen balsamico en sprenkel het over de salade.
- *Breng eventueel verder op smaak met wat peper en zout



Pittige mango komkommer salade

De salade is niet overdreven pittig.

Wil je hem scherper maken dan kun je er natuurlijk altijd een extra rode peper door doen.

Ingrediënten:

- 2 rijpe mango's, geschild en in blokjes gesneden
- 1 komkommer, in de lengte in vier en dan in plakjes
- Handje radijsjes, in vieren
- 1 kleine rode ui, in dunne ringen
- 15 gr verse platte peterselie, gehakt
- 1 rode peper, zaadjes verwijderd en fijn gesneden
- 2 el olijfolie
- 2 el perzik-abrikozen balsamico azijn
- 1/2 tl zout
- 1/2 tl zwarte peper

Bereiding:

1. Doe alle ingrediënten voor de salade bij elkaar in een kom en maak de dressing door de olijfolie, azijn en peper en zout te mengen. Doe door de salade.
2. Het is het lekkerste wanneer je de smaken even in laat trekken.