

PEREN, BLAUWE KAAS, EN ROSBIEFSALADE

Voorgerecht

Benodigdheden : voor **8** personen

	8	st	Slabladeren Ijsberg of Romaanse sla
	2	st	Peren (conference of Beurre Hardy)
	80	gr	Pecanoten
	325	gr	Dun gesneden rosbief
			Frans brood
Dressing:	1,5	dl	Slagroom
	2	el	Citroensap
	1	el	Olijfolie
	100	gr	Roquefort of Danish Blue

Bereidingstijd: 15 minuten

Werkwijze :

Klop voor de dressing 1,5 dl room, 2 el citroensap en 1 el olie door elkaar.

Verbrokkel 100 gram blauwe kaas (Roquefort, Danish Blue....) en roer hem dan voorzichtig door de dressing zodat hij niet helemaal uit elkaar valt.

Verdeel wa sla over 8 borden.

Verdeel 325 gram dun gesneden rosbief over de borden.

Was en droog 2 peren (Conférence, Doynonné).

Schil en snijd ze tweemaal in de lengte door en haal het klokhuis eruit.

Snij ze nu in dunne lange plakjes en verdeel over de borden.

Bestrooi met 80 gram grof gehakte pecanoten.

Besprenkel tenslotte met de dressing.

=====