



Selderijsalade met peer en blauwe kaas

croutons en een dressing met Luikse stroop

Vandaag een gerecht met een heerlijk kaasje: 'Bastiaansen Brabantse blauwe' van kaasboerderij Molenschot. Het is een smaakvolle combinatie van de gewone Goudse kaas en de Franse Roquefortschimmel. De smaak is heel eigen, romig, zacht in de aanzet en licht pikant door de blauwe schimmel.

25 min | 773 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Woudbollen	<i>st</i>	1	2	3	4
Sjalot	<i>st</i>	1	1	2	3
Groene eikenbladsla	<i>st</i>	0.5	1	1	2
Bleekselderij	<i>st</i>	0.25	0.5	1	1
Peer	<i>st</i>	0.5	1	1	2
Blauwe kaas	<i>g</i>	50	75	100	150
Walnoten	<i>g</i>	15	25	40	50
Sirop de Liège	<i>st</i>	0.5	1	1.5	2
<i>zelf toevoegen:</i>					
Olijfolie	<i>el</i>	1	2	3	4
Azijn	<i>el</i>	0.5	1	1.5	2
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd het brood in dobbelsteentjes. Pel de sjalot en snijd in partjes. Verhit olie in een bakpan en bak het brood en de sjalot knapperig. Breng op smaak met zout en peper en leg opzij.
2. Scheur de sla klein, spoel onder de kraan en laat heel goed uitlekken. Was de bleekselderij stengels en snijd klein. Was of schil de peer, verwijder het klokhuis en snijd in dunne plakjes. Snijd de blauwe kaas in dobbelsteentjes. Hak de walnoten grof.
3. Verhit dezelfde bakpan die voor het brood is gebruikt en bak de walnoten enkele minuten tot ze bruin beginnen te kleuren.
4. Klop een dressing van de Luikse stroop, olijfolie extra vierge, azijn, zout en peper. Doe alle groenten in een ruime slakom en meng de dressing erdoor.
5. Spreid de sla met de bleekselderij uit op een mooie schaal en verdeel de peer, brood croutons, kaas en walnoten erover.

Tip: Je kunt de partjes peer ook grillen in plaats van rauw serveren. En de bleekselderij even koken, zodat deze wat zachter is.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

