



Salade van peer, gorgonzola en lof



Dit recept is afkomstig uit het boek 'Polpo'
Russell Norman
ISBN 9789045206622
Karakter Uitgevers

SALADE VAN PEER, GORGONZOLA & LOF

De combinatie van rijpe peer en blauwe kaas is een bekende traktatie en deze salade is een heerlijke combinatie van die twee sterke smaken. Er is een Italiaans gezegde dat de bijzonderheid van deze combinatie samenvat: 'Al contadino non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere.' (Laat de boer niet weten hoe lekker kaas met peren smaakt.)

Gebruik liever niet de jonge, romige gorgonzola, want die kan smelten door de azijn uit de dressing. Kies een rijpere, kruimelige soort, die ook wat pikanter is.

Voor 4-6 personen:

- 100 ml extra vergine olijfolie
- 25 ml rodewijnazijn
- 1 eetl. dijonmosterd
- zoutflakes en zwarte peper
- 1 theel. kristalsuiker
- 150 g rijpe gorgonzola, in heel kleine stukjes
- 3 rijpe peren – Doyenné du Comice is een lekker ras
- grote handvol frisee
- 1 stronk roodlof
- 1 stronk witlof

Maak eerst de mosterddressing. Doe de olijfolie, de rodewijnazijn, de dijonmosterd, een snufje zout, een beetje versgemalen zwarte peper en de suiker in een kom en klop alles samen. Voeg de gorgonzola toe en meng door de dressing.

Haal de klokhuizen uit de peren en snijd de peren dan in dunne schijfjes (als je geen appelboor hebt, snijd de peren dan gewoon doormidden, schep de klokhuizen eruit en snijd de vruchten in halve schijfjes). Leg ze in een grote mengkom met de gewassen frisee, de bladeren rood- en witlof en zo veel dressing dat alles licht bedekt is. Schep een tot twee keer om en schep het voorzichtig op de borden.