

HERFST SALADE



Ingrediënten (voor 4 personen):

- 200 g veldsla
- 50 g rucola
- 1 dikke rode ui
- 1 pijpajuin
- 1 Durondeau peer
- 1 ei
- 50 g geitenkaasblokjes
- 100 g magere spekren 5% vet (AH)
- een koffielepel amandelschilfers



Bereidingswijze:

- Meng de rucola met de veldsla en schik op een schotel.
- Pel de rode ui, snij in ringen en verdeel over de salade.
- Was de pijpajuin, snij deze fijn en verdeel over het slaatje.
- Was de peer snij in 4, verwijder het klokhuis en snij in dunne plakjes. Schik deze op het slaatje.
- Kook het ei gaar; laat afkoelen; snij in 2 en schik eveneens op het slaatje.
- Schik de geitenkaasblokjes eveneens op het slaatje.
- Bak de spekren knapperig en schik ook op het slaatje.
- Leg de amandelschilfers even onder de grill tot ze goudbruin zien en verdeel ze over het slaatje.
- Laat het alvast smaken!