

Salade met peer, ei, pecannoten en roquefort met sinaasappeldressing



Ingrediënten voor 2 personen

twee handjes sla naar keuze (hier veldsla)
1 peer, niet te rijp, in stukjes van 3 cm
1 hardgekookt ei, in plakjes
50 gram roquefort, grof gehakt
50 gram pecannoten

Voor de dressing

2 eetlepels sinaasappelsap
1 kleine eetlepel mayonaise
1 eetlepel witte wijnazijn
scheutje gembersiroop
zout en peper

Bereiden

Meng de ingrediënten voor de salade (behalve de pecannoten) luchtig door elkaar. Maak de dressing en giet deze over de salade. Rooster de pecannoten in een droge pan (=hete pan zonder olie of boter). Strooi de noten warm over de salade. Direct serveren.

