

Witlof-peren salade met granaatappel en gorgonzola



Ingrediënten (4 tot 6 personen)

6 struikjes witlof, overlans in dunne reepjes gesneden
3 rijpe handperen (zachte, zoete peer) in dunne partjes
150 gram walnoten, geroosterd
3 eetlepels bladpeterselie, losse blaadjes
1 zakje waterkers, grove steeltjes verwijderd
pitten van een granaatappel
200 gram gorgonzola picante, verkruimeld (of elke andere blauwe kaas, bijv. roquefort of blue de chèvre)

Voor de citroenvinaigrette

1,5 eetlepel wijnazijn
1,5 eetlepel droge witte wijn
2 eetlepels citroensap
125 ml rijstolie (zonnebloemolie volgens oorspronkelijk recept)
125 ml extra virgin olijfolie
beetje zout, peper
beetje suiker

Bereiden

Maak de vinaigrette: Azijn, witte wijn en citroensap mengen, op smaak brengen met peper en zout. Oliën toevoegen en voortdurend kloppen totdat er een glad mengsel ontstaat. Eventueel nog wat zeezout en peper toevoegen. Naar smaak wat suiker toevoegen.

Doe de witlof, perenpartjes, walnoten, peterselie, waterkers, granaatappelpitjes en gorgonzola in een kom. Strooi wat zout en peper over de salade en schep luchtig om met de vinaigrette. Direct serveren met peterselie.

