



Salade van peer, spek en spruitjes is een heerlijke herfstsalade die iedereen naar meer doet verlangen! Het is de perfecte combinatie van smaken en texturen en een geweldige manier om seizoensproducten te gebruiken.

Ingrediënten voor de salade

- Spek
- Verse spruitjes
- Verse peterselie
- Pecannoten
- Peren
- Gorgonzola kaas
- Sjalot

Ingrediënten voor de dressing

- Olijfolie
- Spekvet
- Citroen
- Dijonmosterd
- Ahornsiroop
- Zout en peper

Hoe maak je spruitjessalade

Bak het spek in een koekenpan. Leg het spek op een met bakpapier bekleed bord en bewaar het uitgesmolten spekvet voor de dressing.

Meng in een grote kom de spruitjes, gebakken spek, peterselie, pecannoten, peren, gorgonzola en sjalotten. Meng met de dressing en serveer.

Hoe maak je de dressing

Meng alle ingrediënten voor de dressing in een mengkom of schud ze goed door elkaar in een pot. Roer of schud nogmaals vlak voordat je de dressing over de salade giet.

Let op: als het gekoeld is, moet het nog een klein beetje opgewarmd worden, omdat het spekvet stolt als het gekoeld is.

Kan ik deze salade van tevoren maken?

Zodra je de dressing hebt toegevoegd, blijft de salade ongeveer een uur goed. Houd er wel rekening mee dat de randen van de peren bruin kunnen worden. Als je dus eerst dressing wilt toevoegen om de spruitjes wat zachter te maken, wacht dan even met het toevoegen van de peren.

Je kunt de spruitjes ook prima een dag van tevoren in plakjes snijden en de dressing ook een dag van tevoren maken (en daarna voorzichtig opwarmen, want het spekvet zal opstijven).

Kan ik een ander soort kaas gebruiken?

Geitenkaas kan hier ook goed werken, of feta is een andere goede optie.