

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 eetlepel verse kaas of kwark
- 1 eetlepel room of koffiemelk
- 5 eetlepels mayonaise
- 2 theelepels abrikozenjam
- 1 theelepel citroensap
- 2 theelepels kappertjes
- enkele blaadjes ijsbergsla
- 1 grote goed rijpe handpeer
- peper uit de molen of tabasco

Bereiden

Vermeng in een kom de kaas met de room, klop met mengsel glad en klop er dan de mayonaise door. Voeg de jam toe en de helft van het citroensap. Roer tot een gladde saus ontstaat. Snijd de kappertjes in snippertjes Verdeel de sla in kleine stukjes en beleg daar 2 schoteltjes mee. Was en droog de peer, schil deze en snijd de peer overlangs door. Verwijder het kroontje, klokhuis en steel. Snijd de halve peren overlangs in 6 dunne schijfjes. Proef de saus, voeg daar desgewenst nog de rest van het citroensap bij, peper en zout of tabasco aan toe. Leg de schijfjes peer dakpansgewijs op de sla, schep de saus over de peren en garneer met kappertjes. Ook bij een broodmaaltijd zal dit gerecht goed smaken.