



## Rucolasalade met peer, parmezaan en balsamico

*Elegante salade van peperige rucola, zoete peer en zilte parmezaan met een streepje balsamicostroop. Verrassend eenvoudig en toch chic.*

VOORBEREIDING

**15'**

PORTIES

**4**

CATEGORIE

**Salade**

### Ingrediënten

125 gr rucola  
2 rijpe peren  
80 gr parmezaan  
60 gr walnoten  
4 el olijfolie  
2 el balsamicostroop

1 tl honing

1 el citroensap

zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Was de rucola en laat ze goed uitlekken in een slacentrifuge.
  2. Rooster de walnoten kort in een droge pan tot ze geuren en hak ze grof.
  3. Snijd de peren in dunne partjes en besprenkel ze met het citroensap zodat ze niet verkleuren.
  4. Verdeel de rucola over een grote schaal en schik de peer erover.
  5. Bestrooi met de geroosterde walnoten.
  6. Meng de olijfolie met de honing, zout en peper en druppel dit over de salade.
  7. Schaaf met een dunschiller flinterdunne krullen parmezaan over de salade en werk af met een sliert balsamicostroop.
- 

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)