

Warme salade met bloedworst en chorizo

Datum: 27-11-2006
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 240 gram bloedworst
- 240 gram chorizo
- 3 rijpe handperen
- 5 bosuitjes
- 1 krop ijsbergsla
- 1,5 eetlepel olie
- 1,5 glas appelsap
- 4,5 eetlepel olijfolie
- 3 eetlepels azijn
- 2 theelepels mosterd
- zout
- vers gemalen peper

Bereidingswijze:

Verwijder het vel van de bloedworst en de chorizo en snijd ze in blokjes. Snijd de gewassen peer met schil en zonder klokhuis in 8 partjes. Snijd de schoongemaakte bosuitjes in ringetjes. Snijd de ijsbergsla in smalle reepjes.
Verhit de 1.5 eetlepels olie in de koekenpan met dikke bodem en laat de bloedworst en de chorizo omscheppend krokant bakken. Schep ze met een schuimspaan uit de pan op keukenpapier. Giet het vet uit de pan. Verhit de olijfolie in de pan en bak de peerpartjes omscheppend tot ze beginnen te kleuren. Schep ze uit de pan. Voor de dressing, blus de pan af met het appelsap en de azijn en roer er op een hoog vuur de mosterd en de bosui en wat zout en peper door. Kort laten inkoken. Verdeel de ijsbergsla over de borden en leg hier 3 partjes peer op verdeel de bloedworst en de chorizo om de ijsbergsla. Bedruppel de sla met de warme dressing uit de pan.