

Salade met portchampignons

Datum: 31-03-2014
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Salade:
- 400 g veldsla
- 4 handperen
- 1 bakje tuinkers
- 200 g walnoten
- 300 g oude kaas

Portchampignons:
- 1000 g extra kleine champignons
- 1500 ml port
- 4 takjes tijm
- 2 laurierblaadje
- 4 eetl. walnotenolie
- zout
- versgemalen peper

Bereidingswijze:

Maak de champignons schoon en breng ze in een pan met port, tijm en laurier aan de kook. Draai het vuur laag en laat de champignons circa 30 minuten zachtjes koken. Haal de champignons uit de port en laat het vocht inkoken tot een siroop. Doe de champignons terug in de pan en meng de walnootolie erdoor. Breng op smaak met zout en peper. Snijd de peren en kaas in repen en knip de tuinkers. Verdeel de sla, peer en tuinkers over borden. Lepel de portchampignons met de siroop over de sla en strooi de walnoten en kaas erover.