

Salade met biefstuk, peer en gorgonzola

Datum:	26-10-2015
Type gerecht:	Voorgerecht
Samengesteld door:	Richard Hovens
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 2 zakjes gemengde sla
- handje vol pijnboompitten
- 2 kleine biefstukjes
- 2 klontjes boter + extra om de biefstuk te bakken
- 2 theel. olijfolie
- 4 peren (geen stoofperen)
- zout
- vers gemalen peper
- 2 theel. honing
- 2 theel. balsamico azijn
- gorgonzola dolce

Bereidingswijze:

Rooster de pijnboompitten in een droge pan totdat ze goudbruin zijn. Haal ze uit de pan. Schil de peer, verwijder het klokhuis en snij in partjes. Doe een klontje boter en de olijfolie in de pan en voeg de peer, honing, peper en zout toe. Laat dit ongeveer 5 minuten op een medium vuur bakken. Voeg de balsamico azijn toe en bak voor ongeveer een minuut. Doe de peer in een kommetje en bewaar de sappen in de pan. Bak in een andere pan het biefstukje naar wens in een beetje boter en breng op smaak met peper en zout. Laat daarna even rusten en snij in plakjes. Ons biefstukje aten we lekker rare.

Dressing:

Neem de pan met de peer sappen en voeg daar een klontje boter de honing, peper, zout, balsamico azijn en de pijnboompitten aan toe. Meng door elkaar en laat alles opwarmen. Verdeel de sla over de borden, verdeel er de Gorgonzola en dressing overheen en beleg met de plakjes biefstuk.