



Snelle perentaartjes met vijgensalade

Datum: 07-12-2015
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Jan Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Vijgensalade:

- 100 g pecannoten
- 1 eetl. honing
- 8 verse vijgen
- 1 krop Romeinse sla
- 1 bosje bosui
- 250 g cherrytomaten
- 200 g roquefort
- 1 eetl. gladde mosterd
- 20 ml frambozenazijn
- 60 ml zonnebloemolie

Snelle perentaartjes:

- 8 plakken bladerdeeg
- ei
- 4 handperen

Bereidingswijze:

Snelle perentaartjes:

Ontdooi het bladerdeeg. Verwarm de oven voor op 190 graden. Kluts het ei in een kom. Halveer de peren in de lengte en verwijder de kern. Leg de peren met de bolle kant naar boven op een met bakpapier beklede bakplaat. Vouw het bladerdeeg over de peren. Bestrijk het bladerdeeg met het ei. Bak de snelle perentaartjes in de oven in circa 20 minuten goudbruin.

Vijgensalade:

Verwarm een pan en rooster de pecannoten in circa 3 minuten. Schenk de honing erbij en laat circa één minuut doorwarmen. Snijd de vijgen in partjes. Snijd de Romeinse sla in repen. Snijd de bosui in ringetjes. Halveer de cherrytomaten. Verbrokkel de roquefort. Meng in een grote kom de mosterd en de frambozenazijn. Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper. Schenk al roerend met een garde de zonnebloemolie erbij. Roer de pecannoten, vijgen, Romeinse sla, bosui, cherrytomaten en de roquefort door de dressing.

Serveren:

Verdeel de vijgensalade over borden en leg de snelle perentaartjes erbovenop.