

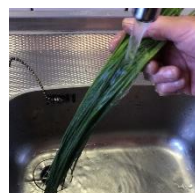
Andijvie perensalade

Wat heb je nodig

150 gram andijvie (fijngesneden)
1 blik witte peren (400 gram)
75 ml crème fraîche
30 gram bieslook (vers)
70 gram walnoten
2 eetlepels water



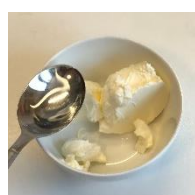
Hang een zeef in een beslagkom.
Giet de peren in de zeef en laat ze uitlekken.
Snijd de peren in blokjes.



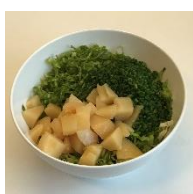
Was de bieslook onder de koude kraan.
Dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de bieslook heel fijn.



Weeg de walnoten af.
Breek de walnoten met je vingers in stukjes.
Doe ze in een schaal.



Doe de crème fraîche in een schaal.
Doe het water erbij.
Roer het door elkaar tot een gladde saus.



Doe de andijvie in een schaal.
Doe de bieslook erbij.
Doe de peren er ook bij.



Schep de crème fraîche erover.
Meng alles door elkaar met een vork en een lepel.
Strooi de stukjes walnoot erover.
Dien gelijk op.