



Gorgonzolasalade met blauwe bessen en portdressing

Door de toevoeging van alcohol, is dit gerecht niet geschikt voor kinderen.

Benodigheden (4 personen)

200 gram blauwe bessen
250 gram gorgonzola
2 eetlepels pijnboompitten
1/2 krop Romeinse sla of eikenbladsla
75 gram veldsla

Voor de dressing

1 dl olijfolie
2 eetlepels rode wijnazijn of 1 eetlepel balsamicoazijn
4 eetlepels rode port
versgemalen peper en zout

Bereiden Gorgonzolasalade

- Verdeel de gorgonzola in blokjes of grove kruimels.
Rooster de pijnboompitten goudbruin in een droge hete koekenpan.
- Snijd de Romeinse sla in smalle reepjes en schep deze door de veldsla.
- Verdeel de sla over borden en verdeel daarover de kaas, blauwe bessen en pijnboompitten.
- Giet de dressing erover en presenteer er stokbrood of geroosterd brood bij.

Variatietips

Gorgonzola kan worden vervangen door roquefort, brie of camembert.

Deze salade kan worden uitgebreid tot een maaltijdsalade door er reepjes beenham, croutons en kastanjechampignons aan toe te voegen.