

Giorg'io Bollo di Rabbia

Il vero capo cuoco nudo



La Ricetta del Giorno

Salade met peer

Ingrediënten 4 personen

4 mooie rijpe peren, 200 gram rucola, 40 gram gepelde walnoten, Parmigiano Reggiano, sap van een halve citroen, olijfolie, 1 tl Dijon mosterd, P&Z

Bereiding

Maak een dressing van het citroensap met de mosterd, P&Z en de olijfolie. Schil de peren, verwijder het klokhuis en snijd ze in parten. Wrijf ze in met citroensap om verkleuring te voorkomen. Schaaf de parmezaanse kaas in mooie dunne flakes.

Meng de rucola met de peer en de dressing voorzichtig door elkaar met schone handen. Schik een bedje van de salade op een bord of het geheel op een mooie serveerschaal. Maak af met de walnoten, de parmezaanse kaas en een draai van de pepermolen.

Variatie

Gebruik brokjes Roquefort AOC met wat verse vijgen of vijgencompôte in plaats van de parmezaanse kaas.

Giorg'io Bollo di Rabbia 2014

© Giorg'io Bollo di Rabbia 2014