



Ovenkaas met kruidige en fruitige salade, stoofpeertje in rode wijn en noten en zuidvruchten

Hoofdgerecht • Kaas, oven
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Ovenkaasjes (hier 'Le Bois Blond' Paturages Comtois)

selderijzout

peper

Deze salade:

Blad van de Shanghai paksoi

knolselderij

wortel

walnoten

mandarijn

mosterdzaadjes

mayonaise

sesamolie

Stoofpeertjes

pecannoten

rozijnen

Bereiding

Bereid de stoofpeertjes.

Salade:

Wortel en knolselderij fijn hakken in de keukenmachine.

Blaadjes van de Shanghai paksoi wat kleiner snijden.

Walnoten kneuzen.

Mandarijn in partjes verdelen.

Mosterdzaadjes in de vijzel wat fijn maken (niet te fijn, het moet geen poeder worden).

meng de groenten, mandarijnpartjes en walnoten met de mayonaise.

bedruip met wat sesamolie en strooi er de geplette mosterdzaadjes overheen.

Verwarm de oven op 200 graden.

Verwijder het plastic van de ovenkaas en plaats ze met de mandjes in ovenvaste schaaltes of een grote ovenvaste schaal.

Snijd de bovenzijde diagonaal in en bestrooi licht met

gedroogde abrikozen

selderijzout en peper van de molen.

Stokbrood

Plaats 20 minuten in de hete oven.

Notities

Ovenkaas met salade, stokbrood en garnituur, een supergemakkelijk en superlekker gerecht voor op een luie weekend-avond of na een hele drukke dag. Of ... als feestelijke opening van een lange feestavond.

Foto's

