



# SALADE MET PEER, DANA BLUE EN WALNOOT

Met gepofte aardappel en courgettelinten



## WALNOOT

De walnoot is officieel een steenvrucht. Hij groeit binnen een harde dop, die wordt omgeven door een dikke, groene schil die openbarst als de noot rijp is.



Anabelle aardappelen



Walnoten



Courgette \*



Conference peer



Gemengde salade \*



Dana blue \*

- Totaal: **35-40** min. Discovery
- Gemakkelijk Veggie
- Eet binnen **3** dagen Glutenvrij

Blauwe kaas met peer en walnoot: een klassieke combinatie die blijft verrassen. Dana blue is de Deense variant van roquefort, alleen dan gemaakt van koemelk. Naast de salade serveer je aardappelen die je pof in de oven, waardoor ze heerlijk zacht van smaak worden.

# BEGIN — GOED

## BENODIGDHEDEN

Aluminiumfolie, bakplaat, 2x koekenpan en saladekom.

Laten we beginnen met het koken van de **salade met peer, danablue en walnoot**.



### 1 AARDAPPELEN POFFEN

Verwarm de oven voor op 220 graden. Was de **aardappelen** (anabelle) grondig en snijd in kwarten, snijd de eventuele grotere **aardappelen** in zessen ★. Verdeel de **aardappelen** over 1 vel aluminiumfolie per persoon, besprenkel met de helft van de olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Vouw de pakketjes dicht, leg ze op een bakplaat en pof de **aardappelen** 35 – 40 minuten in de oven, of tot ze gaar zijn.



### 4 PEER BAKKEN

Smelt ondertussen de roomboter in een andere koekenpan en bak de partjes **peer** 8 – 10 minuten op middelhoog vuur, of tot de buitenkant begint te kleuren. Wanneer de **peer** nog hard is, zal het wat langer duren voor de **peer** zacht gebakken is. Blus de **peer** af met de zwarte balsamicoazijn, haal uit de pan en bewaar apart.



### 2 SNIJDEN

Hak ondertussen de **walnoten** grof. Schaaf of snijd de **courgette** in lange dunne linten. Halveer de **peer** (conference), verwijder het klokhuis en snijd de **peer** met schil in parten.

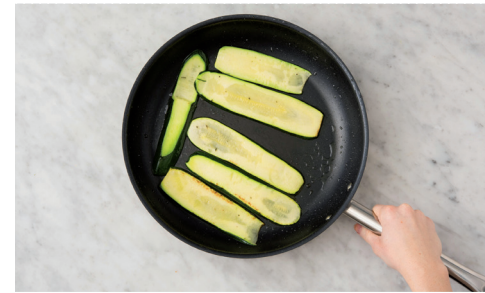


### 5 SALADE MENGEN

Meng de gemengde sla met de (afgekoelde) **courgettelinten**. Voeg eventueel extra vierge olijfolie toe en breng op smaak met peper en zout.

#### ★★TIP

Eet je dit gerecht met meer dan 2 personen? Gebruik dan meerdere koekenpannen of grill de courgette op een bakplaat in de oven.



### 3 COURGETTE BAKKEN

Verhit een koekenpan zonder olie op middelhoog vuur en rooster de **walnoten** goudbruin. Haal uit de pan en bewaar apart. Verhit de overige olijfolie in dezelfde koekenpan en bak de **courgettelinten** 8 – 10 minuten op middelhoog vuur ★★. Haal de **courgettelinten** uit de pan en meng in een saladekom met wittewijnazijn, peper en zout.



### 6 GARNEREN

Verdeel de gepofte **aardappelen** over de borden. Schep de **salade** ernaast en garneer de salade met de **peer**, de **dana blue** en de **walnoten**.

★TIP Het duurt wat langer om de aardappelen te garen wanneer ze groot zijn of bij een oven met minder kracht. Tijd besparen? Snijd de aardappelen dan kleiner of zelfs in blokjes. Heb je geen goede oven? Dan kun je de aardappelen ook koken in plaats van ze te poffen. Meng ze dan na het koken met peper, zout en olijfolie.

## 1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Anabelle aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Walnoten (g) 8) 19) 22) 25)	15	30	45	60	75	90
Courgette (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Conference peer (st)	1	2	3	4	5	6
Gemengde salade (g) 23) *	40	80	120	160	200	240
Dana blue (g) 7) *	40	75	100	125	150	175
Olijfolie* (el)	1	2	3	4	5	6
Wittewijnazijn* (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Roomboter* (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zwarte balsamicoazijn* (tl)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie*				naar smaak		
Peper & zout*				naar smaak		

\*Zelf toevoegen | \* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	2992 / 715	464 / 111
Vet totaal (g)	40	6
Waarvan verzadigd (g)	13,9	2,2
Koolhydraten (g)	66	10
Waarvan suikers (g)	26,0	4,0
Vezels (g)	9	1
Eiwit (g)	18	3
Zout (g)	1,2	0,2

#### ALLERGENEN

7) Melk/lactose 8) Noten

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) (Andere) noten 23) Selderij 25) Sesam

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.



Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).

www.hellofresh.nl  
www.hellofresh.be

WEEK 52 | 2017

