



## **Peer Walnoot carpaccio**

### **Ingrediënten:**

2 peren  
Een paar plakjes pecorino  
Paar Rucola, spinazie of veldslablaadjes  
Een paar gebroken walnoten om te garneren  
Citraensap

### **Dressing:**

4-5 walnoten  
Klein teentje knoflook  
2 eetl macademiaolie, walnootolie of extra virgine olijfolie  
1 eetl witte wijn azijn  
Snufje zout

### **Bereiding**

Snijd de peer (met schil en al) in flinterdunne plakken (over de breedte) en besprenkel goed met citroensap om ervoor te zorgen dat de plakjes niet bruin worden. Leg ze op een mooi bord.

Maak de dressing als volgt: Maal de walnoten en knoflook met een vijzel. Meng het daarna met de olie, azijn en zout. Besprenkel de peer ermee en leg de overgebleven walnoten, de pecorino en de sla ter garnering op de peerplakjes.

