



Streekmolen

Eerlijke producten thuis gebracht

Balsamico peren met papardelle

Hoofdgerecht voor 2 personen, 20min

Van de Streekmolen:

- 3 peren

En verder:

- 400 gram papardelle
- 100 gram walnoten
- 150 gram gorgonzola
- 1 eetlepel boter
- 2 eetlepels balsamico
- 4 eetlepels olijfolie

Kook de papardelle volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de gorgonzola in blokjes. Schil de peren, snijd ze in de lengte door en verwijder het klokhuis. Snijd het vruchtvlees in partjes. Zet een koekenpan op het vuur en rooster de walnoten in de droge pan. Neem de walnoten uit de pan en smelt in de pan de boter. Bak de parten peer in de boter. Blus het af met de balsamico en breng het kort aan de kook. Giet de pasta af en voeg de peren en de walnoten er aan toe. Meng het geheel, breng het op smaak met zout en peper. Verdeel de gorgonzola over de pasta. Serveer het gerecht met wat verse rucola. Smakelijk eten.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>