

## ZUURKOOLSALADE MET OUDE ADEL EN BLOEMENHONING

### *Ingrediënten:*

300 gram zuurkool  
3 eetlepels crème fraîche  
50 gram gedroogde cranberry's en wat extra voor de garnering  
1 potje bloemenhoning  
peper en zout  
1 rijpe Doyenne du Comis of Conference peer  
bruin stokbrood  
olijfolie  
Oude Adel kaas  
Rode peperkorreltjes op azijn

### *Bereiding:*

Was de zuurkool en laat deze uitlekken. Vermeng de zuurkool met de crème fraîche, 2 eetlepels van de honing en de cranberry's en breng de salade op smaak met peper en zout. Snij van het stokbrood schuinweg 6 dunne plakken en bak deze lichtbruin in de olijfolie. Laat het stokbrood afkoelen en bestrooi de plakken royaal met grof geschaafde Oude Adel. Plaats een ronde steker op het midden van het bord, vul deze met de zuurkool salade en verwijder de steker. (Storten vanuit een koffiekopje kan eventueel ook). Schil de peer, verdeel deze in parten en verwijder het klokhuis. Snij van de parten dunnere plakken en plaats deze tegen de salade. Sprengel om de salade nog wat honing, olijfolie en crème fraîche en strooi er nog wat cranberry's en rode peperkorrels omheen.



de **Landgoedwinkel**  
NATUURLIJK BIJLOGISCH

Oude Waag 21, Beesd, 0345 - 684449  
[www.landgoedwinkel.com](http://www.landgoedwinkel.com)