**Salade met gegrilde peertjes en gorgonzola**

stoofpeertjes  
olijfolie  
honing  
kaneelpoeder  
gorgonzola  
mosterd  
witte balsamico  
tijm  
rozemarijn

peper uit de molen  
geschaafde amandelen  
Parmaham  
blauwe bessen  
brood  
perensiroop  
balsamicocrème  
Parmezaanse kaas  
rode balsamico  
gemengde salade

Snijd de ongeschilde maar grondig gewassen stoofpeertjes in schijven van een centimeter dik. Laat het klokhuis voorlopig zitten. Borstel de schijfjes peer oppervlakkig in met een mengsel van olijfolie, honing en kaneelpoeder. Leg ze dan in een hete grillpan en grill ze tot een mooi grillpatroon zichtbaar is. Keer om en herhaal. Houd de peertjes warm in een oven op 85°C.

Meng gorgonzola, honing, mosterd, olijfolie en witte balsamico. Kruid met verse tijm en rozemarijn en peper uit de molen. Zet er de staafmixer in en meng tot een homogene pasta. Zet koel weg in de frigo.

Rooster geschaafde amandelen. Maak roosjes van de parmaham, die je vooraf ontvet hebt. Was een handvol blauwe bessen. Maak toast van een paar sneden oud brood. Maak een sausje van perensiroop met rode balsamicocrème.

Leg de gegrilde peerschijven op de borden. Steek met een kleine ring het klokhuis uit de schijfjes peer. Steek met dezelfde ring schijfjes uit het toostbrood en leg die in de plaats van het verwijderde klokhuis. Neem een iets grotere ring en haal halve rondjes weg uit de zijkant van de schijfjes peer. Steek even grote ronde schijfjes uit de toast en leg die in de plaats.

Beleg de peerschijven met een eetlepel gorgonzolapasta. Decoreer met geroosterde geschaafde amandelen, geschaafde Parmezaanse kaas, roosjes parmaham, enkele blauwe bessen en een lepel perensaus naast elke schijf.

Maak een vinaigrette van honing, rode balsamico en olijfolie. Giet die in individuele sauspannetjes. Dien die op met een gemengde salade en uiteraard met het bordje met peren.

Laat de Parmaham achterwege voor een vegetarische variant.