

Roquefortos piritós borsos körtével

Hozzávalók:

2 darab nem túl puha körte (magháza eltávolítva, nyolcadolva)
1 teáskanál olívaolaj (enyhébb ízű)
durvára őrölt bors (lehetőleg vegyesen)
85 g Roquefort-sajt
5 evőkanál zsíros tejszín
2 maréknyi saláta (az eredeti receptben baby salad leaves szerepel, amiről bővebben pl. <http://herbsunlimited.co.uk/products/baby-salad-leaves/>, de helyettesíthető mással is)
kovászos kenyér-szeletek, félbevágva, tálalás előtt megpirítva

Öntethez:

2 teáskanál dióolaj
2 teáskanál olívaolaj (enyhébb ízű)
Borecet
Méz

Egy rácsos aljú serpenyőt nagyon forróra felmelegítünk. A körteszeleteket olívaolajjal lespricceljük vagy ecsettel vékonyan bekenjük, majd borsozzuk. A körteszeletek a forró rácson 1-2 percig sütjük, pirítjuk.

A sajtot keverőtálba téve összetörjük, szétnyomkodjuk és addig keverjük, amíg majdnem teljesen sima lesz. A tejszín egy másik tálkában felferjük (de nem kell nagyon) és óvatosan a sajthoz forgatjuk. 2 kis tálkába kanalazzuk.

Az öntet hozzávalóit egy habverővel összekeverjük, ízlés szerint ízesítjük, majd a salátaleveleket alaposan megforgatjuk benne.

A salátát a tányérokra helyezzük, rátesszük a körteszeletek, mellé a piritóst és a sajtot.



BBC Good Food