



# VIJGENSLAATJE MET PEREN EN FETAKAAS

## INGREDIËNTEN

- 1 portie veldsla
- Fairebel peren
- Vijgen
- 1 el sesamzaad
- 4 el. parmezaanse kaas
- ½ pakje fetakaas
- 3 el. olijfolie
- 1 el balsamico-azijn
- 1 tl honing
- Zout en peper.

Was de vijgen en de Fairebel peren en snijd ze in stukjes. Maak de veldsla schoon en draai ze in een sladroger droog. Snij de fetakaas in blokjes.

Rooster ondertussen de sesamzaadjes zonder vetstof in een koekenpan met anti-aanbaklaag.

Meng voor de dressing de olie, azijn, honing, zout en peper in een kom en voeg toe aan de veldsla, het fruit en de fetakaas.

Bestrooi het zomerslaatje met parmezaanse kaas en geniet!

