

<https://www.aspergecentrum.nl/>

Salade van groene asperges en rauwe ham



Groen



Salade



4 Personen



Meer dan 30 minuten

Ingrediënten

vers gemalen peper, zout

1,5 eetlepel balsamico-azijn

100 gr. rauwe ham

500 gr. groene asperges

1 fles wijn Sauvignon Blanc Cercle
de la Grappe

6 el. olijfolie extra vierge

50 gr. gepelde walnoten

250 gr. cherrytomaatjes

100 gr. rucolasla

2 tl. Dijon mosterd

2 mozzarellakaasjes

zout

ciabattabrood

Bereiding

1. Schil de asperges en snijd ze in stukjes van ca. 5 cm.
2. Houd de kopjes apart en kook de rest in ruim water met zout in ca. 5 minuten beetgaar.
3. Voeg na 2 minuten koken de kopjes toe.
4. Giet de asperges in een vergiet en spoel ze onder koud stromend water af.
5. Ontvel de tomaatjes en snijd ze in 4 partjes.
6. Frituur de tomaatschilletjes.
7. Bak de plakjes ham in een droge koekenpan met antiaanbaklaag knapperig uit en laat ze op keukenpapier uitlekken.
8. Verdeel de mozzarellakaas in stukjes.
9. Hak de walnoten grof.
10. Klop een dressing van de azijn, de mosterd, de olie en peper en zout naar smaak.
11. Verdeel de rucola over de borden en schep de asperges en de tomaatjes erop.
12. Verdeel de ham en de stukjes mozzarella erover en bestrooi met de walnoten.

13. Lepel de dressing erover en verdeel de gefrituurde tomaatschilletjes.