





Witte aspergesalade met rauwe ham



 Wit
 Salade

 4 Personen
 Minder dan 30 minuten

Ingredienten

500 gr. geschilde witte asperges
1 el balsamico-azijn

2 el sinaasappelsap
4-5 el olijfolie extra vierge (mag ook enkele plakjes rauwe ham
walnootolie zijn)

1 tl geraspte sinaasappelschil

gesneden basilicum

Bereiding

1. Schaaf 500 gram geschilde witte asperges in lange slierten.
2. Kook de aspergeslierten in ruim water met wat zout in 5 minuten licht gaar en spoel ze af in een zeef onder koud stromend water.
3. Klop een dressing van het sinaasappelsap, de sinaasappelschil, de balsamico-azijn en de olijfolie.
4. Breng vervolgens de dressing op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
5. Schep de aspergeslierten door de dressing en laat de smaak even intrekken.
6. Spreid nu plakjes rauwe ham op borden uit en schep de aspergesalade op.
7. Bestrooi het geheel met de in reepjes gesneden basilicum.