



Hoofdgerechten

Salade met bramen, geitenkaas & Italiaanse ham

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 lente-uitjes (in ringen)
100 gram spinazie
1 bosje waterkers
1 kervel (bosje)
1 komkommer
2 appels (groene, in dunne plakjes)
2 avocado's
150 gram braambessen
handvol basilicumblaadjes
120 gram Italiaanse gedroogde ham
150 gram geitenkaas (zachte)
30 gram pecannoten
2 eetlepels limoensap
peper
zout

Voor de dressing

100 gram braambessen
1 theelepel honing
1 eetlepel rode wijnazijn
olijfolie

Bereidingswijze

Mix 100 g bramen, de honing, rode wijnazijn en 3 el olijfolie glad. Giet door een zeef en kruid met peper en zout. Zet koel.

Hussel de spinazie met de kervel en de waterkers. Verdeel de sla over een grote schaal. Maak met een dunschiller lange linten van de komkommer en verdeel ze over de salade.

Snij het vruchtvlees van de avocado's in dunne plakjes, bedruppel met limoensap en kruid met peper en zout. Verdeel ze ook mooi over de salade. Verdeel er ook de appelplakjes, de rest van de bramen en Italiaanse ham over. Leg toefjes geitenkaas her en der over de salade. Werk af met de lente-uitjes, nootjes en basilicum.

Druppel er de dressing over.

Keukenbenodigdheden

Mixer

Zeef

