

Serranoham met limoendressing

Datum: 15-11-2004
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Wim Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Serranoham:

- Ongeveer 700 gram dun gesneden serranoham
- 2 Cavaillon meloenen
- 100 gram zacht uitgebakken buikspek julienne
- diverse gemengde soorten sla

Dressing:

- 2 limoenen
- 2 dl. Cogmans kloof, Afrikaanse dessertwijn
- 300 gram crème fraîche
- peper
- zout
- mosterd

Bereidingswijze:

Het vocht van de limoenen vermengen met de crème fraîche, daarna de rest van de ingrediënten toevoegen en mengen. De sla op het bord garneren, de serranoham, de meloenbolletjes en het uitgebakken spek erover verdelen en daarna afmaken met de dressing.