



Salade met linzen en Jambon du Guntrud

Datum: 15-10-2012
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Salade:

- 500 g linzen (blik)
- 2 gele of rode paprika's, zonder zaadjes en in reepjes
- 2 rode uien, in ringen
- 4 lente- of bosuitjes, in ringen
- 16 plakken Jambon du Guntrud
- 4 eetl. gehakte peterselie

Dressing:

- 2 eetl. balsamicoazijn
- 2 theel. mosterd
- 8 eetl. olijfolie
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Verwarm de linzen zonder te koken. Giet ze af en laat ze goed uitlekken. Meng de ingrediënten voor de dressing. Roer de dressing door de nog warme linzen en laat afkoelen. Schep de paprika, rode ui, bosui en ham erdoor.

Verdeel de salade over de borden. Leg hier de Jambon du Guntrud op en bestrooi met peterselie.