



Salade van rauwe spinazie, gebakken paddenstoelen en Serranoham

Datum: 15-04-2013
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Wim Hovens
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Salade:

- 600 g spinazie, gewassen en uitgelek
- 1000 g gemengde paddenstoelen, in stukken
- 300 g Serranoham, in dunne plakken
- 4 zachtgekookte eieren
- 1 bosje bieslook, fijngesneden

Dressing:

- 2 sjalotjes, fijn gesnipperd
- 100 ml olijfolie
- 2 kleine lepels mosterd
- snufje Provençaalse kruiden
- 2 eidooiers
- 4 eetl. balsamicoazijn
- scheutje room
- 2 kleine lepels honing

Bereidingswijze:

Meng alle ingrediënten voor de dressing en maak er met de staafmixer een egale saus van. Meng de saus met de rauwe spinazie. Bak de paddenstoelen kort in wat olijfolie. Verdeel de spinazie over vier borden en schep de paddenstoelen erop. Leg de plakjes Serranoham in het midden. Pel de eitjes en snij ze voorzichtig doormidden. Leg ze bovenop de Serranoham. Bestrooi dit met bieslook.