

Herfstsalade gewikkeld in parmaham

Datum:	24-11-2014
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Rob Drissen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 4 verse vijgen in kwarten
- pakje geitenkaas met honing
- 8 eetl. pompoenpitten
- 16 plakjes parmaham
- 100 g walnoten
- 2 eetl. honing
- 2 eetl. balsamico azijn
- 2 eetl. olijfolie
- 160 g jonge bladsla
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Maak eerst de dressing; roer de olijfolie, balsamico azijn en honing door elkaar en breng op smaak met een beetje zout en peper.

Brokkel of snijd de kaas in brokjes. Meng de helft van de dressing door de sla. Leg de kookring op het bord en leg het bakpapier aan de binnenkant tegen de ring aan. Bekleed het bakpapier met 2 plakken parmaham. Vul de ring half met sla en druk een beetje aan. Voeg nu een aantal walnoten toe en vul de ring verder met sla. Haal de kookring en het bakpapier voorzichtig weg. Garneer de salade met pompoenpitten, walnoten, geitenkaas en de andere helft van de dressing.