

Salade met groene asperges en jambon du Guntrud

Datum:	14-03-2016
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Rob Drissen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 2 bosjes groene asperges
- 4 eetl. pijnboompitten
- 24 pruimtomaatjes
- 16 plakjes jambon du Guntrud
- 6 eetl. witte wijnazijn
- 4 theel. honing
- 2 theel. mosterd
- 10 eetl. olijfolie
- 200 g veldsla
- 100 g Parmezaanse kaasflinters
- zout
- versgemalen peper

Bereidingswijze:

Snijd een stukje van de onderzijde van de asperges en kook deze in ruim kokend water met zout in 4 tot 5 minuten beetgaar. Laat de asperges uitlekken en snijd ze in schuine stukjes. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin. Halveer de pruimtomaatjes. Draai elk plakje jambon du Guntrud losjes om de wijsvinger tot een roosje. Roer de azijn, honing, mosterd, olijfolie, zout en peper tot een dressing. Schep de veldsla, asperges, tomaatjes en dressing door elkaar.

Verdeel de salade over 8 borden en garneer de salade met roosjes van jambon du Guntrud, pijnboompitten en rasp er Parmezaanse kaas over.