

Witte asperge salade met rucola en ham



Wit



20 min.



4 pers.



Lunch

Ingrediënten

- 1 citroen
- ½ el dijonmosterd
- 1 el ahornsiroop
- 4 el extra vierge olijfolie
- 3 el pompoenpitten
- 500 g verse witte asperges
- 50 g rucola
- 100 g yorkham

Bereidingswijze

- Boen de citroen schoon, rasp de gele schil en pers de vrucht. Meng 2 el citroensap (per 4 personen) en het citroenrasp met de mosterd en ahornsiroop. Giet de olie er in een dun straaltje bij. Proef en breng de dressing op smaak met zout en peper. Rooster de pompoenpitten 5 min. op middelhoog vuur in een koekenpan zonder olie of boter. Laat afkoelen.
- Snijd de houtachtige onderkant van de asperges en schil ze vanaf net onder het kopje. Schaaf met een dunschiller dunne linten van de asperges en schep ze door de dressing. Door de asperges in je hand te houden kun je ook goed het binnenste deel van de stengel dun schaven.
- Verdeel de rucola over een schaal. Verdeel de aspergelinten met dressing erover. Giet de dressing die is achtergebleven in de kom over de salade. Scheur de plakken ham in de lengte doormidden en draai er roosjes van. Verdeel de hamroosjes over de salade en bestrooi het geheel met de pompoenpitten. Serveer direct.

Bron

Eet smakelijk!