

Rucolasalade met druiven, Parmaham, gorgonzola en walnoten

2 personen

- 40 – 60 gram rucola
- Trosje blauwe druiven zonder pit
- 50 gram zachte romige gorgonzola
- 6 plakken Parmaham
- 10 walnoten
- **Olijfolie “Terra Creta”**
- Zout

dressing:

- 3 eetlepels olijfolie “Terra Creta”
- 1 eetlepel **Witte wijn-Edik**
- Vers gemalen zwarte peper
- Zout
- ½ eetlepel **Sarah’s honing met walnoten**

Bereidingswijze

Was de rucola. Verdeel de rucola over de borden.

Leg in het midden van het bord de gorgonzola. Leg de plakken ham er omheen.

Verdeel de walnoten en de druiven over de salade.

Klop de ingrediënten van de dressing (olijfolie, Witte wijn-Edik, honing) onder elkaar. Breng het geheel op smaak met peper en zout. Verdeel de dressing over de borden.

Natuurlijk kun je de gorgonzola ook vervangen door een andere kaassoort !



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

