



Rauwe hamsalade met blauwe bessen en notenpesto

Benodigheden (4 personen)

300 gram blauwe bessen
75 gram veldsla, rucola of fijne bladsla
1 avocado
2 eetlepels citroensap
1 citroen
12 plakken rauwe ham, dun gesneden

Voor de notenpesto

100 gram walnoten
1 teentje knoflook
2 eetlepels gehakte peterselie (vers of diepvries)
2 eetlepels gehakte basilicum (vers of diepvries)
50 gram geraspte parmezaanse kaas
1 dl olijfolie

Bereiden hamsalade

- Begin met de notenpesto.
- Hak de walnoten fijn.
- Gebruik eventueel de staafmixer.
- Voeg het gepelde geperste teentje knoflook, de peterselie, basilicum en parmezaanse kaas toe.
- Meng de olijfolie er druppelsgewijs door.
- Verdeel de sla over 4 borden.
- Halveer de avocado, verwijder de pit en schil en snijd de vrucht in dunne plakjes.
- Sprengel er citroensap over.
- Verdeel ze met de plakken rauwe ham en de blauwe bessen over de salade.
- Schep de notenpesto op de ham en garneer met de citroen die in partjes is gesneden.

Variatietips

Vervang rauwe ham door beenham of gerookte kipfilet.
In plaats van walnoten zijn pecannoten of cashewnoten ook heel lekker.