



SALADE MET VERSE VIJGEN, PARMHAM EN BURRATA

NODIG

- zakje sla
- 4 verse vijgen
- buratta
- Parmaham
- ± 50 gram walnoten of pijnboompitten
- Balsamico crème naar smaak

DRESSING

- 1 el honing
- 3 el olijfolie
- sap van 1/2 citroen
- peper & zout naar smaak

DOEN

1. Maak de dressing. Meng de honing, olijfolie, citroensap, peper en zout naar smaak.
2. Verdeel de sla over de borden. Snijd de vijg in kwarten, maar niet helemaal tot onderin (dan blijven ze mooi rechtop staan). Wikkel de Parmaham om de vijg en zet op de salade.
3. Rangschik stukjes Burrata en de noten over de salade. Besprenkel de salade met de dressing en tot slot spuit naar smaak balsamico crème er op. Serveer met brood.

Smakelijk



LEKKER
DING!

BON[©]
APETIT

WWW.BONAPETIT.NU