



Herfstsalade met pompoen, boerenkool en Parma ham

2 personen

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 250 g baby boerenkool
- 🍅 250 g pompoen (geschild en ontpit)
- 🍅 6 plakjes Parma ham
- voor de dressing**
- 🍅 30 g Parmezaanse kaas
- 🍅 balsamico azijn
- 🍅 olijfolie
- 🍅 zout en peper

MATERIAAL: wok

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de pompoen in blokjes en bak kort in de olijfolie met wat peper en zout totdat de pompoenblokjes zacht worden.
2. Snijd of scheur ondertussen de Parma ham in dunne strips en zet apart.
3. Snijd de boerenkool fijn en wok kort in olijfolie of blancheer het kort totdat de knapperigheid eraf is.
4. Verdeel de pompoen en de boerenkool over de borden en maak af met de Parma ham en geraspte verse Parmezaanse kaas.
5. Druppel er vervolgens een beetje Balsamico azijn over, bij voorkeur een stroperige variant.



TIP: Boerenkool is veelzijdiger dan je denkt. Maak er niet alleen een lekkere stampot van, je kunt boerenkool bijvoorbeeld ook in een boerenkoolpesto omtoveren of in een salade. Kies dan wel voor een zacht blad zoals bijvoorbeeld baby boerenkool, als er teveel nerfjes in zitten is het niet lekker eten. Deze warme herfstsalade combineert perfect met het zoete van de pompoen en het frisure van de balsamico azijn. Wil je er een maaltijdsalade van maken? Voeg dan wat pasta toe, bijvoorbeeld penne.

Recept: lovemysalad.com