



Wintersalade met gegrilde peer en krokante parmaham

2 personen

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍖 50 g parmaham (in dunne plakken)
- 🍏 1 peer (stevig)
- 🛢️ ½ el olie
- 🌰 25 g walnoten (grof gehakt)
- 🥬 75 g gemengde bladsla

voor de dressing

- 🛢️ 2 el olijfolie
- 🍷 1 el balsamico azijn
- 🌶️ ½ tl scherpe mosterd

MATERIAAL: ovenrek met bakpapier, grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Leg de plakjes parmaham naast elkaar op een met bakpapier bekleed ovenrek.
3. Bak de ham in circa 10 minuten krokant.
4. Neem de plakken uit de oven, laat ze afkoelen en breek ze in stukken.
5. Snijd ondertussen de peer doormidden en haal het klokhuis eruit.
6. Snijd de helften in dikke plakken en bestrijk ze met een beetje olie.
7. Verwarm de grillpan voor en grill de plakken peer aan beide kanten mooi bruin.
8. Meng de ingrediënten voor de dressing en breng op smaak met zout en peper.
9. Meng de walnoten met de sla en de dressing en verdeel dit over de borden.
10. Verdeel de plakken peer en de parmaham erover en maal er nog wat peper over.

TIP: Neem in plaats van parmaham ontbijtspek.

TIP: Lekker met zuurdesembrood.



Recept: [Boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)