



Wintersalade met pasta, rodekool, mango en krokante ham

2 personen

🕒 30 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 100 g rodekool (in dunne reepjes)
- 🍅 25 g verse cranberry's
- 🍅 1 el rietsuiker
- 🍅 125 g volkoren penne
- 🍅 1 mango (geschild, rijp)
- 🍅 2 el olijfolie
- 🍅 ½ limoen (rasp en sap)
- 🍅 50 g serranoham

MATERIAAL: bakplaat

ZO MAAK JE HET:

1. Schep de kool om met de cranberry's, suiker en een ½ theelepel zout en laat circa 30 minuten staan.
2. Kook intussen de pasta beetgaar, giet af en laat uitlekken.
3. Snijd het vruchtvlees van de mango van de pit en snijd het in plakjes.
4. Klop de olie met de limoenrasp en -sap tot een dressing.
5. Verwarm de oven voor op 180°C.
6. Leg de plakjes ham op een bakplaat en bak circa 15 minuten in de oven tot de ham droog en krokant is.
7. Schep de kool en cranberry's om met de mango, pasta en dressing.
8. Verkruiemel de ham erboven.

TIP: Vervang de serranoham door een andere rauwe ham. Gebruik in plaats van verse cranberry's eventueel cranberrycompote.



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