



## Zomersalade met komkommer, frambozen, gorgonzola en Parma ham

2 personen

🕒 25 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 100 g snoepkomkommers
- 🍷 ½ el frambozenazijn
- 🍷 30 g ongebrande pecannoten
- 🍷 ½ el vloeibare honing
- 🍷 7 g verse bieslook
- 🍷 40 g gorgonzola piccante
- 🍷 blauwaderkaas
- 🍷 50 ml Griekse yoghurt (0% vet)
- 🍷 40 g veldsla
- 🍷 ½ el extra vierge olijfolie
- 🍷 35 g parmaham
- 🍷 70 g verse frambozen

**MATERIAAL:** koekenpan

### ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de komkommers in de lengte in 4 parten.
2. Besprenkel met de azijn en bestrooi met wat zout.
3. Laat staan tot gebruik.
4. Verhit een koekenpan zonder olie of boter en rooster de pecannoten 3 min.
5. Voeg de honing toe, schep goed om en bak nog 1 min.
6. Schep de noten uit de pan en verdeel ze over een bord, zodat ze niet aan elkaar plakken.
7. Laat afkoelen.
8. Snijd ondertussen de bieslook fijn.
9. Doe de gorgonzola in een diep bord en prak fijn met een vork.
10. Roer de yoghurt en bieslook erdoor en meng tot een dikke dressing.
11. Breng op smaak met peper.
12. Verdeel de veldsla over een grote platte schaal en besprenkel met de olie.
13. Verdeel de dressing in kleine schepjes over de veldsla.
14. Halveer de plakken ham in de breedte en rol op tot roosjes.
15. Verdeel achtereenvolgens de komkommer, parmaham, frambozen en pecannoten over de salade.



Recept: [Albert Heijn ah.nl](https://www.albertheijn.nl)