



ZOMERSALADE

Zomersalade met peer, Serranoham en knolselderij

2 personen

🕒 25 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 ½ knolselderij
- 🍷 ½ medium handsinaasappel
- 🍷 1½ el traditionele olijfolie
- 🍷 ½ krop Romaine sla
- 🍷 1 Conference handpeer
- 🍷 50 g ongebrande hazelnoten
- 🍷 125 g zachte geitenkaas 55+
- 🍷 120 g Serrano ham

MATERIAAL: rasp, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Schil de knolselderij en snijd de groente in blokjes.
3. Boen de sinaasappel schoon, rasp een halve schil en snijd de vrucht in partjes.
4. Meng het rasp met de olie, peper en eventueel zout.
5. Schep door de knolselderij.
6. Verdeel de knolselderij over een met bakpapier beklede bakplaat en bak ca. 20 min. in de oven.
7. Laat 10 min. afkoelen.
8. Snijd ondertussen de onderkant van de krop Romaine sla en snijd de slabladeren in stukken van 3 cm.
9. Schil de peer in kwarten, verwijder de klokhuizen en snijd de peren in blokjes.
10. Verhit een koekenpan zonder olie of boter en rooster de hazelnoten 3 min. op middelhoog vuur.
11. Laat afkoelen op een bord.
12. Hak grof.
13. Verdeel de geitenkaas in stukjes.
14. Meng de sla met de knolselderij en peer, verdeel over de borden en strooi de kaas erover.
15. Rol de ham tot roosjes, verdeel over de borden en bestrooi met de hazelnoten.
16. Serveer de salade met de sinaasappelpartjes om erboven uit te knijpen.

TIP: Lekker met (land)brood.

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

