



KOKEN MET EEN BUDGET

Warme spruitjessalade met ham

BIJGERECHT

🕒 20 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 200 g spruitjes
- 🛒 15 g walnoten
- 🛒 ¼ zakje verse bieslook
- 🛒 1½ el (olijf)olie
- 🛒 ½ el azijn
- 🛒 mespuntje mosterd
- 🛒 mespuntje suiker
- 🛒 zout
- 🛒 peper
- 🛒 50 g ham reepjes

ZO MAAK JE HET:

1. Spruitjes schoonmaken.
2. In pan met weinig water spruitjes in ca. 10 minuten beetgaar koken.
3. Walnoten fijnhakken.
4. Bieslook fijn knippen.
5. In schaal olie, azijn, mosterd, suiker, zout, peper en bieslook tot dressing kloppen.
6. Spruitjes, walnoten en ham reepjes erdoor scheppen.



Bron: [ah.nl](https://www.ah.nl)