



Uit oma's keuken

Oma's salade met witlof, fruit en ham

2 PERSONEN



20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  200 g vastkokende aardappels (geschild, in partjes)
-  2 struiken witlof
-  1 appel (gewassen, in parten)
-  1 peer (in parten)
-  100 g achterham (in reepjes)
-  handje ongezouten gemengde noten (grof gehakt)

voor de dressing

-  1 el mayonaise
-  1 el yoghurt
-  ½ tl mosterd
-  ½ tl gedroogde tuinkruiden

ZO MAAK JE HET

1. Kook de aardappelpartjes in water met zout in circa 10 minuten beetgaar.
2. Giet ze af en laat ze uitgespreid op een schaal wat afkoelen.
3. Verwijder de buitenste bladeren van de witlof en snijd de harde kernen weg.
4. Snijd de bladeren in repen.
5. Schep alle ingrediënten voor de salade in een grote kom door elkaar.
6. Klop de ingrediënten voor de dressing los en breng op smaak met zout en peper.
7. Schep de dressing door de salade en serveer direct.

TIP: Serveer er stokbrood bij.

BRON: boodschappen.nl

