



## Groene asperge salade met geitenkaas en ham

**2 PERSONEN**

🕒 20 minuten

**DIT HEB JE NODIG:**

- 🍴 6 groene asperges
- 🍴 65 g zachte geitenkaas met honing
- 🍴 20 g waterkers of rucola
- 🍴 3 plakken parmaham
- 🍴 1 el pecannoten
- 🍴 scheut olijfolie
- 🍴 ½ el citroensap
- 🍴 blaadjes verse munt
- 🍴 peper en zout

**MATERIAAL:** kaasschaaf

**ZO MAAK JE HET:**

1. Schaaf de rauwe asperges met de kaasschaaf over de lengte in dunne linten.
2. Verdeel de waterkers over de bordjes.
3. Verdeel hier de linten asperge over.
4. Scheur de parmaham in stukken en leg ongeveer 1½ plak op ieder bord.
5. Brokkel de geitenkaas in stukken en verdeel ook over de salade.
6. Hak of breek de pecannoten grof en strooi over de salade.
7. Hak de munt fijn en meng met de olijfolie, citroensap, peper en zout.
8. Druppel deze dressing over de salade.

**TIP:** Lekker als voorgerechtje of als bijgerechtje.

**BRON:** [leukerecepten.nl](http://leukerecepten.nl)

