



I Parmese aardappelsalade

2 personen

⌚ 45 minuten

Dit heb je nodig:

- 150 g Provolone dolce kaas
- 3 struikjes witlof
- ½ ananas, koelvers
- 5 el walnotenolie
- 1½ el witte wijnazijn
- zout en versgemalen peper
- 800 g vastkokende aardappels
- 100 g Parmaham
- 1 zakje verse bieslook

voor erbij

- walnotenciabatta

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Kaas ontkorsten en in blokjes snijden.
2. Witlof schoonmaken, blaadjes van stronkjes pellen.
3. Ananas in lengte in vieren snijden.
4. Ananaspanten in stukjes snijden.
5. Sap in kom opvangen.
6. Dressing kloppen van olie, azijn, zout en peper.
7. Aardappels goed schoonboenen en in plakjes snijden.
8. In pan met weinig water en zout aardappels in ca. 10 minuten beetgaar koken.
9. Aardappels afgieten en warm door dressing scheppen.
10. Laten afkoelen.
11. Intussen ham in droge koekenpan krokant bakken.
12. Op keukenpapier laten uitlekken en afkoelen.
13. Ham in stukjes breken.
14. Witlof over de borden verdelen.
15. Opgevangen ananassap erover sprenkelen en peper erboven malen.
16. Kaas en ananas door aardappelsalade mengen.
17. Bieslook erboven fijn knippen.
18. Aardappelsalade op lof scheppen. Ham erover verdelen.
19. Serveer met warme walnotenciabatta.

TIP: Aardappelsalade kun je na het afkoelen 2 dagen in de koelkast bewaren, in een goed afgesloten bak

BRON: ah.nl

