

Salade met bramen



Bereiden in:



Voorbereiding: 10 min.



Bereiding: 10 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 100 g groene aspergetips (je kunt ook gewoon hele asperges gebruiken en in stukken snijden)
- 125 g gemengde salade
- 1 gekookte rode biet
- 250 g verse bramen
- 2 bollen mozzarella
- 100 g Coppa di Parma, gerookte lende of rauwe ham
- 2 el goede olijfolie
- 2 el honing
- 1½ el balsamicoazijn
- Zout/peper uit de molen

Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koekopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Salade met bramen

Bereiding

- 1 Stoom de aspergetips tot ze beetbaar zijn. Bij mij duurde dat slechts 5 minuten, maar de exacte tijd hangt van de dikte van de asperges af en natuurlijk je eigen voorkeur.
- 2 Laat de asperges afkoelen.
- 3 Pureer 125 g van de bramen samen met de olie, azijn en honing tot een gladde dressing. De hoeveelheden van olie, azijn en honing zijn een indicatie. Hoeveel je precies nodig hebt hangt sterk af van de ingrediënten (merk, soort) en van wat jij zelf lekker vindt. Proef even en voeg naar smaak nog wat extra toe.
- 4 Giet de dressing nog door een fijn zeef om de zaadjes van de bramen te verwijderen. Snij de bietjes flinterdun in reepjes.
- 5 Doe voor het serveren de salade en de bietjes op bordjes of in een schaal. Verdeel de asperges erover.
- 6 Verdeel de mozzarella en de ham in stukken over de salade.
- 7 Doe de rest van de bramen erbij.
- 8 Sprenkel de dressing erover en maak af met wat zout en peper uit de molen.

Eet smakelijk!

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten