

ingrediënten (voor 4 personen)



- 4 struikjes witlof
- 1 kleine ijsbergsla
- 100 gram rucola of waterkers
- 150 200 gram rauwe ham in reepjes
- 100 200 gram oude geraspte kaas
- 3 appels met een rode schil

Voor de dressing

- 1 1/2 eetlepel witte wijnazijn of citroensap
- 4 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel kippenbouillon
- 1 theelepel mosterd

Bereiding

Snijd de achterkant van de struiken witlof en verwijder ook de harde bittere binnenkern. Haal de blaadjes los en snijd ze in stukjes. Snijd de bladeren van de ijsbergsla in stukjes. Meng de witlofblaadjes met de slablaadjes, de Rucola of de waterkers, ham en appel. Roer er vervolgens de dressing van azijn of citroensap met olijfolie, kippenbouillon en mosterd door. Serveer met Chiabatta of stokbrood met daarbij een heerlijke Riesling.