

ingrediënten (voor 4 a 5 personen)



- 600 a 700 gram doperwten
- takje kruizemunt
- een beetje suiker
- een beetje zout en peper
- mayonaise
- komkommer
- 200 gram gekookte ham
- 3 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels witte wijn
- Voor de garnering
- Mayonaise en peterselie

Bereiding

Doe de doperwtjes in een pan en warm ze zachtjes op. Snijd van de komkommer 12 plakken af met schil. Schil de rest van de komkommer en snijd e.e.a. in dobbelsteentjes. Snijd de ham in dobbelsteentjes en houd een kleine hoeveelheid apart om in driehoekjes te snijden en te garneren. Maak een dun pikant sausje van de olijfolie, de wijn, de mayonaise en schep de warme erwten, de ham en de komkommer er door. Leg de salade in het midden van een schotel en schik de schijfjes komkommer er om heen. Leg er ook een paar bovenop. Garneer de salade met een beetje mayonaise en de peterselie.