

ingrediënten (voor 4 personen)



- 500 gram aardappels
- zout
- 150 gram Parmaham
- 4 eetlepels olijf olie
- 2 eetlepels balsamicoazijn
- 1 eetlepel pesto
- 1 sinaasappel
- 2 zakjes veldsla
- 1 bosje radijsjes
- 1 gele paprika
- zwarte peper
- aluminiumfolie
- dun schillertje

Bereiding

Aardappels onder koud stromend water goed schoon boenen en in pan met weinig water en zout afgedekt in ca. 20 minuten gaarkoken. Vervolgens aardappels in aluminiumfolie warm houden. Intussen de ham in brede repen snijden. Olie, azijn en pesto tot een dressing roeren. Sinaasappel goed schoon boenen en met een dunschiller van zijn schilletje ontdoen. Schilletjes in flinterdunne reepjes snijden. Helft van de sinaasappel uitpersen en met schilletjes aan de dressing toevoegen. Op maak brengen met zout. Zo nodig worteltjes van de veldsla verwijderen. Radijsjes wassen en in plakjes snijden. Paprika wassen schoonmaken en in blokjes snijden. In ruime kom veldsla luchtig mengen met radijs paprika en ham repen. Salade op het midden van vier borden verdelen. Warme aardappels in plakjes snijden, rond de salade leggen en besprenkelen met de dressing. Bestrooien met Peper.

Heerlijk met een Riesling