



Maaltijdsalade met Serranoham

plus mozzarella, dragon en pruimen



ca. 25min



2 personen

Het zomerseizoen schreeuwt bijna om maaltijdsalades die je koud kunt eten. En daar geven we graag gehoor aan. Zeker als dat betekent dat we je een heerlijk gevulde salade met licht zoute Serranoham, romige mozzarella, frisse dragon en zoete pruimen kunnen voorschotelen. Want niet alleen de smaken in deze salade zijn zomers, ook de kleuren zijn lekker zonnig. Zomer op je bord, wat wil je nog meer?

Wat je van ons krijgt

- 1 minikomkommer
- 1 blik cannellini-bonen
- 1 bol mozzarella ⁷
- 2 pruimen
- 2 tomaten
- 1 teen knoflook
- 10g verse dragon
- 1x rucola
- 1x plakjes Serranoham

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- honing of suiker
- azijn

Kookgerei

- staafmixer met beker
- zeef
- barbecue, grillpan of grote koekenpan

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

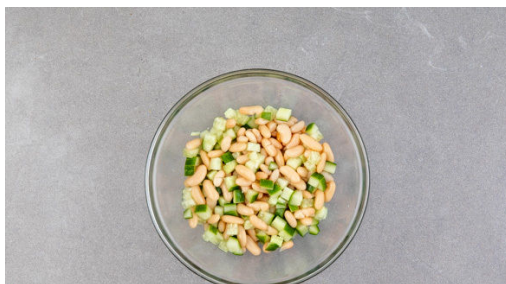
Is de dressing niet zoet genoeg? Voeg dan 1-2tl honing of suiker toe.

Allergenen

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 541kcal, vet 30.6g, koolhydraten 40.5g, eiwit 29.8g



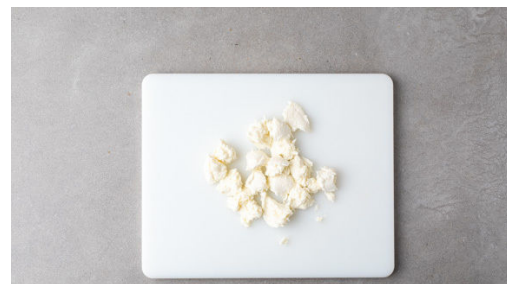
1. Bonen en komkommer mengen

Snijd de **minikomkommer** in kleine blokjes. Giet de **bonen** af en spoel ze om met koud water. Laat uitlekken en doe ze dan met de **komkommer** in een grote kom.



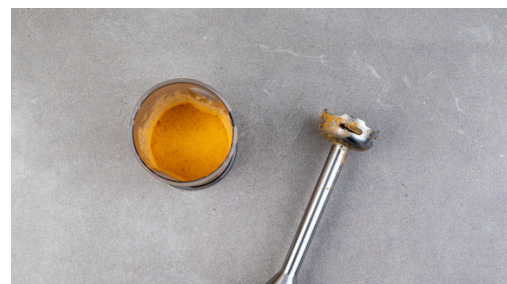
4. Pruimen en tomaat grillen

Steek de barbecue aan of verhit een grillpan of grote koekenpan op hoog vuur. Bestrijk de **pruimen-** en **tomatenpartjes** met een beetje olijfolie. Bak de **partjes** 4-5min tot ze grillstrepen hebben en keer ze af en toe.



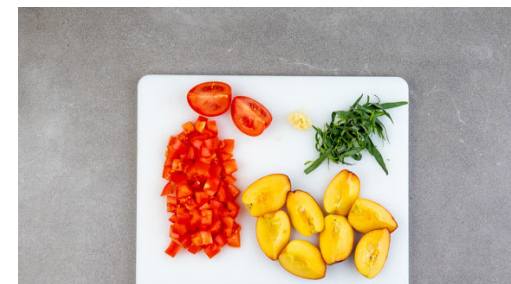
2. Mozzarella scheuren

Scheur de **mozzarella** in grove stukken.



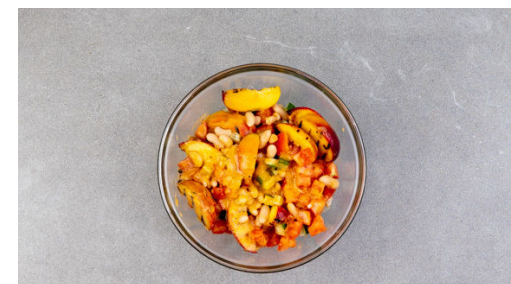
5. Dressing maken

Doe de **gegrilde tomaat** met **2 stukken pruim**, **1-2 knoflookhelften**, **1/4e van de dragon**, 1-2el olijfolie, 2el azijn, 4el water, 1/4-1/2tl zout en een snuf peper in een hoge (maat)beker. Pureer glad (**zie tip, links**).



3. Pruimen en tomaat snijden

Verwijder de pitten en snijd de **pruimen** in parten. Snijd **1 tomaat** ook in parten en de **ander** in kleine blokjes. Pel en halveer de **knoflook**. Pluk de **dragonblaadjes**.



6. Salade mengen

Snijd de **rest van de pruimen** in dunnere partjes en voeg ze met de **tomatenblokjes** en de **dressing** aan de kom met **bonen** toe. Roer door en breng de **salade** evt. extra op smaak met peper en zout. Schep de **salade** op en verdeel er de **rucola** en vervolgens de **mozzarella** en **plakjes serranoham** over. Bestrooi met de **rest van de dragon**.