

Slaatje van witloof met appel, peer en Vlaamse gedroogde ham

4 personen - Bereidingstijd: 25 min

Witloof en appel vormen altijd een mooi koppeltje. Zo ook in deze witloofsalade met nog twee andere topproducten van bij ons: peer en Vlaamse gedroogde ham.

50 g hazelnoten
2 sneetjes zuurdesembrood
1 sneetje peperkoek (Vondemolen)
olijfolie
4 fijne stronkjes witloof
1 peer
1 appel
80 g waterkers
80 g Vlaams gedroogde ham
peper en zout

Voor de vinaigrette

1 sjalot
3 el olijfolie
zeste van 1 appelsien
2 el balsamicoazijn
2 el honing
Peper en zout

Rooster de hazelnoten in een pan zonder vetstof goudbruin en laat afkoelen.

Maak de vinaigrette. Snijd de sjalot fijn en kruid met peper en zout. Voeg de balsamicoazijn toe en laat 15 min trekken. Voeg de olijfolie en de zeste van de appelsien toe. Roer alles en zet de vinaigrette opzij.

Snijd het brood en de peperkoek in blokjes. Verhit wat olie in een koekenpan en bak het brood en de peperkoek tot croutons, goudbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.

Maak het witloof schoon en verwijder het uiteinde. Halveer het witloof voorzichtig in de lengte. Was de waterkers, de peer en de appel. Verwijder het klokhuis en snijd het fruit in dunne partjes. Meng alle ingrediënten onder de appelsienvinaigrette. Schik de stukjes gedroogde ham er tussen en werk het geheel af met de gebakken croutons.