

Ingrediënten voor 4 personen

Rucola (50 gram) Garnaal,  
Noorse, gepelde (100 gram)  
Parmaham, in dikke plak (4 plak)  
Lollo rosso (1 krop) Olie, olijf-,  
extra vierge (3 el.) Azijn, wijn- (1  
el.) Zout Peper

**Tijd:** 0-10 min.

**Smaak:** Neutraal

**Soort\_gerecht:** Lunch/Brunch

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Valentijnsdag: salade van rucola, garnalen en parmaham

Valentijnsrecept

### Hulpmiddelen

Een vergiet

### Bereidingswijze

Was de lollo rosso en rucola en laat de slasoorten in een vergiet goed uitlekken. Scheur de bladeren in stukken. Klop in een kop de azijn en de olie tot een dressing en voeg zout en peper naar smaak toe. Schep de lollo rosso en de rucola erdoor. Verdeel de salade over vier borden. Snijd de Parmaham in reepjes. Verdeel de ham en de garnalen over de salade. Lekker met ciabatta.