

MARLEY SPOON



Maaltijdsalade met Serranoham

plus mozzarella, dragon en perzik



ca. 25min



Voor 3-4 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 perzik kunnen voorschotelen. Want niet alleen de smaken in deze salade schreeuwen 'zomer', ook de kleuren doen dat. Zomer op je bord, wat wil je nog meer?

Wat je van ons krijgt

- 2 minikomkommers
- 2 blikken cannellini bonen
- 2 bollen mozzarella ⁷
- 3 perziken
- 4 tomaten
- 1 teen knoflook
- 10g verse dragon
- 1x rucola
- 3x plakjes Serranoham

Wat je thuis nodig hebt

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

Kookgerei

- zeef
- staafmixer
- barbecue, grillpan of grote koekenpan

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

Kooktip

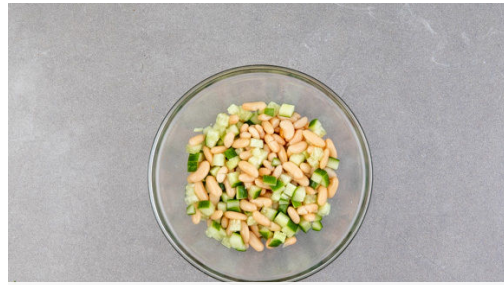
Is de dressing niet zoet genoeg? Voeg dan 1-2tl honing of suiker toe.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 647.0kcal, vet 37.7g, eiwit 38.6g, koolhydraten 34.4g



1. Bonen en komkommer mengen

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



4. Perzik en tomaat grillen

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



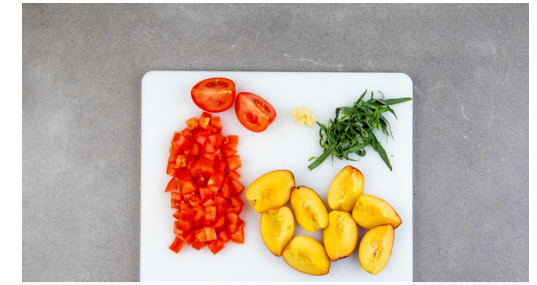
2. Mozzarella scheuren

Scheur de **mozzarella** in grove stukken.



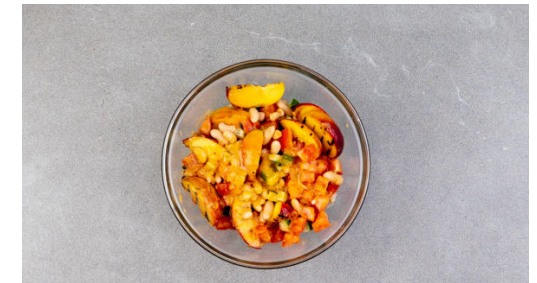
5. Dressing maken

Doe de **gegrilde tomaat** met **4 stukken perzik**, de **knoflook**, **1/3e van de dragon**, 3-4el olijfolie, 2el azijn (bij voorkeur rode of witte wijnazijn), 4el water, 1/4-1/2tl zout en peper in een hoge (maat)beker en pureer glad (**zie kooktip, links**).



3. Perzik en tomaat snijden

Verwijder de pit en het steeltje en snijd de **perziken** elk in vier partjes. Snijd **1 tomaat** in partjes en de **rest van de tomaten** in kleine blokjes. Pel en hak de **knoflook** grof. Pluk de **dragonblaadjes**, hak grof en doe de steeltjes weg.



6. Salade mengen

Snijd de **gegrilde perziken** 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 de **rucola** en vervolgens de **mozzarella** en **plakjes serranoham** erover. Bestrooi met de **rest van de dragon**.