



SALADE MET BUFFELMOZZARELLA, VIJGEN EN SERRANOHAM MET MUNT, KAPPERTJES EN CROSTINI



.SPECIAL INGREDIËNT.



SERRANOHAM

Deze gezouten ham werd oorspronkelijk in de Spaanse bergen gedroogd. De lage temperaturen van de berg maken het het drogen en het rijpen van deze ham makkelijk.



Venkel *



Vijgen *



Verse munt *



Buffelmozzarella *



Demi-baguette



Babyspinazie & radicchio *



Serranoham *



Kappertjes *

40 min

Veel handelingen

Eet binnen 5 dagen

Deze salade ziet er niet alleen om op te eten uit, zo smaakt hij ook! Van de romige buffelmozzarella en de heerlijk hartige serranoham tot de zoete verse vijgen - alle smaken komen aan bod. Door de kappertjes te frituren maak je het gerecht af met een verrassende, knapperige topping.

BENODIGDHEDEN

Dunschiller, keukenpapier, kleine steelpan, schuimspaan, koekenpan en saladekom.
Laten we beginnen met het koken van de **salade met buffelmozzarella, vijgen en serranoham**.



1 VENKEL SCHAVEN

Halveer de **venkel** en verwijder de harde kern. Snijd het eventuele loof klein. Schaaft de **venkel** met een dunschiller in zo dun mogelijke plakjes ★.



2 VIJGEN SNIJDEN

Snijd de **verse vijgen** in kwarten en snijd de blaadjes **verse munt** in dunne reepjes. Scheur de **buffelmozzarella** in grove stukjes.



3 CROSTINI ROOSTEREN

Snijd de **baguette** in dunne sneetjes en wrijf de sneetjes in met de olijfolie en zout. Verhit de koekenpan op middelhoog vuur en bak de sneetjes 5 - 7 minuten per kant, of totdat ze goudbruin en knapperig zijn. Druk ze met een spatel af en toe goed aan op de bodem van de pan. Haal uit de pan en bewaar apart.



4 VINAIGRETTE KLOPPEN

Meng ondertussen in een saladekom de extra vierge olijfolie, de witte balsamicoazijn, de mosterd, de honing en peper en zout tot een vinaigrette. Blijf kloppen tot er een glanzende, goed gemengde dressing ontstaat ★★.



5 BORDEN OPMAKEN

Voeg de **babyspinazie** en **radicchio** en de geschaafde **venkel** toe aan de saladekom en meng goed. Verdeel de **salade** over de borden en leg er de stukjes **buffelmozzarella**, de plakjes **serranoham** en de **vijgen** tussen.

★★ **TIP:** Pas op voor je vingers! Schaaft niet te ver, er zal altijd een restje venkel overblijven.



6 SERVEREN

Servere de **salade** met de **crostini** en bestrooi met de **kappertjes**, het eventuele **venkeloof** en de reepjes **mint**.

★★ **TIP:** Als een vinaigrette goed en langdurig is geklopt, ontstaat er een emulsie. Dat betekent dat de olie en de azijn goed gemengd zijn en eenmaal gecombineerd met andere ingrediënten minder snel schiften.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

| | 1P | 2P | 3P | 4P | 5P | 6P |
|---|----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Venkel (st) * | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Vijgen (st) * | 2 | 4 | 6 | 8 | 10 | 12 |
| Verse munt (blaadjes) 23) * | 5 | 10 | 15 | 20 | 25 | 30 |
| Buffelmozzarella (g) 7) * | 60 | 125 | 180 | 250 | 310 | 360 |
| Demi-baguette (st) 1) 17) 20) 21) 22) 25) 27) | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Babyspinazie & radicchio (g) 23) * | 30 | 60 | 90 | 120 | 150 | 180 |
| Serranoham (g) | 40 | 80 | 120 | 160 | 200 | 240 |
| Kappertjes (g) | 10 | 20 | 30 | 40 | 50 | 60 |

Zelf toevoegen

| | | | | | | |
|-----------------------------|------------|---|----|---|----|----|
| Olijfolie (el) | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Extra vierge olijfolie (el) | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Witte balsamicoazijn (el) | ½ | 1 | 1½ | 2 | 3 | 4 |
| Mosterd (tl) | ¼ | ½ | ¾ | 1 | 1¼ | 1½ |
| Honing (tl) | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Peper & zout | naar smaak | | | | | |

* in de koelkast bewaren

| VOEDINGSWAARDEN | PER PORTIE | PER 100 G |
|-----------------------|------------|-----------|
| Energie (kJ/kcal) | 3565 / 852 | 699 / 167 |
| Vetten (g) | 36 | 7 |
| Waarvan verzadigd (g) | 12,6 | 2,5 |
| Koolhydraten (g) | 93 | 18 |
| Waarvan suikers (g) | 22,8 | 4,5 |
| Vezels (g) | 8 | 2 |
| Eiwit (g) | 36 | 7 |
| Zout (g) | 5,3 | 1,0 |

ALLERGENEN

1) Gluten 7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 20) Soja 21) Melk/lactose 22) Noten 23) Selderij 25) Sesam 27) Lupine

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

#HelloFresh

Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).