



## Salade van Appel, Venkel en pecannoten.

12 personen

24 plakken prosciutto crudo

7 a 8 el ahornsiroop

240 gram pecannoten

225 gram fijne kristalsuiker

3 el water

7-8 tl grof zeezout

4 el witte balsamico

4 ½ el olijfolie

9 kleine rode appels in dunne plakken

9 babyvenkelknollen in dunne plakken

Lekker brood

1. Verwarm de oven op voor op 160° C
2. Leg de prosciutto op een met bakpapier beklede bakplaat, bestrijk de plakken met ahornsiroop en zet 10 minuten in de oven of tot ze krokant en goudbruin zijn. Zet apart.
3. Schep de Pecannoten, suiker, water en zout goed om in een kom.
4. Verhit een grote pan met anti-aanbaklaag op matig vuur. Voeg het pecannoten/suiker mengsel toe en bak 6-8 minuten, roer af en toe totdat ze gekarameliseerd zijn. Zet apart en laat afkoelen.
5. Klop de balsamico en olie op in een kom.
6. Leg laagsgewijs appel, venkel en prosciutto op een bord.
7. Druppel de dressing erover en strooi de pecannoten er over.
8. Serveer met brood.