

Ensalada con mango y jamón serrano *Spaanse salade met mango en serranoham*



Ingrediënten (12/14 personen):

300 gr serranoham
4 el amandelen (geroosterd) in stukjes gehakt
2 mango's in partjes
2 rode uien
2 stokbrood
2 rode paprika's
2 el citroensap
10 el olijfolie extra vierge
10 el wijnazijn
400 gr jonge bladsla en rucolasla

Bereidingswijze:

Verhit in koekenpan de helft van de olijfolie, bak de ham knapperig uit;
Verdeel de sla met de mango, de rode ui en de paprika in een slakom;
Snij de serranoham in stukjes en meng door de salade;
Maak een vinaigrette van de wijnazijn, de overgebleven olijfolie en zout en peper;
Sprenkel de vinaigrette over de salade;
Strooi de amandelen over de salade;
Verdeel de sla over de borden en serveer met het stokbrood.