

VILLION LIONNE

PARMAHAM MET ASPERGES



INGREDIENTEN

100 g parmaham
100 g Parmezaanse kaas
250 g groene asperges, in schuine stukken
250 g witte asperges, geschild en in schuine stukken
75 g molsla of rucola
1 cantaloupe meloen
1 eetlepel witte balsamicoazijn
4 eetpels zonnebloemolie
Suiker, peper en zout

BEREIDING

Zet de witte asperges op met koud water en een schep suiker, breng ze aan de kook en zet het vuur uit. Laat de asperges maximaal 10 minuten staan en check in die tijd met een vork of de gewenste gaarheid is bereikt. Breng onder tussen water aan de kook en blancheer hierin 58 minuten de groene asperges en spoel ze af onder koud water. Laat beide asperge soorten uitlekken op een theedoek.

Halveer en ontpit de meloen en vorm er met behulp van een bolletjessteker mooie bolletjes van.

Klop een vinaigrette van de olie, azijn, zout en peper en snijd met een dunschiller schilfers van de Parmezaanse kaas. Bak de parmaham krokant in een anti aanbakpan.

Verdeel de molsla, de asperges en meloen bolletjes over 4 kommen en giet de vinaigrette erover. Strooi de schilfers kaas eroverheen en leg de parmaham op de rand van de kom.