



## Salade van vijgen, mozzarella en Parmaham

### Lunch of hoofdgerecht

Aantal personen: 2

Bereidingstijd: minder dan 10 minuten

Calorieën p.p.: 242

### Ingrediënten

- 4 rijpe vijgen
- 4 plakken Parmaham
- 1 bol buffelmozzarella
- Paar blaadjes basilicum
- 3 el olijfolie extra vierge/virgine
- 1 el citroensap
- 1 tl honing
- Zout en peper



### Bereiding

1. Snijd de vijgen kruislings in. Knijp dan met je duim en wijsvinger de bodem van de vijg omhoog.
2. Leg op elk bordje twee vijgen. Verdeel de Parmaham over de bordjes. Scheur de mozzarella in stukjes en leg die tussen de mozzarella en de Parmaham.
3. Maak een dressing van de olie, citroensap en honing. Breng op smaak met wat zout en peper.
4. Sprenkel wat dressing in de vijgen en sprenkel de overgebleven dressing over de salade.
5. Scheur wat basilicumblaadjes over de salade en serveer.

Dit gerecht is een prima lunch, wil je het als hoofdmaaltijd eten, pak er dan nog even een volkoren/vezelrijk broodje bij.

Bron: Jamie Oliver