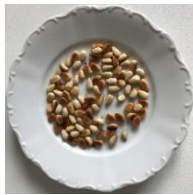


Mozzarella Hamsalade

Wat heb je nodig

1 zakje botersla
8 cherrytomaatjes
1 kleine rode ui
1 bolletje mozzarella
4 plakjes rauwe ham
1 eetlepel pijnboompitten

Dressing:
1 eetlepel olie
2 eetlepels azijn
½ theelepel suiker
1 snufje peper



Zet de koekenpan op de kookplaat, op de laagste stand.
Doe de pijnboompitten in de koekenpan.
Rooster ze al omscheppend in 5 minuten lichtbruin.
Laat de pijnboompitten afkoelen op een bordje.



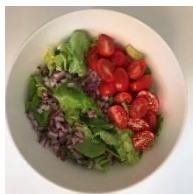
Bak de rauwe ham in een droge koekenpan, 3 minuten.
Laat de plakjes op keukenpapier uitlekken.
Snijd de plakjes ham in kleine stukjes.



Giet het vocht van de mozzarella uit het zakje.
Snijd de mozzarella in plakken.
Snijd de plakken in kleine stukjes.



Was de tomaatjes en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de tomaatjes door de helft.
Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.



Maak een dressing van de olie, azijn, suiker en peper.
Doe de sla in een schaal.
Doe de stukjes ui en de tomaatjes erbij.



Doe de stukjes mozzarella in de schaal.
Schenk de dressing erover en meng alles door elkaar.
Strooi de stukjes ham en de pinboompitten over de salade.
