



Insalata di Fichi, Prosciutto di Parma & Salame

- 1 6 stuk rijpe vijgen
- 2 6 shijven Parmaham
- 3 12 shijven salami Milano
- 4 1 bosje Basilicum
- 5 6 blaadjes Munt
- 6 1 handvol Rucola
- 7 2 eetlepels citroensap
- 8 4 eetlepels Olio di Oliva
- 9 peper & grof zeezout



Ingrediënten



1- Snij de steeltjes van de vijgen kort af & snijd de vijgen in 4



2- Schik de Parmaham & de Milano salami op een grote schaal



3- Doe de enkele blaadjes basilicum & munt alsook de handvol rucola samen met de vijgenpartjes in een kom



4- klop het citroensap en de olie in een kommetje door elkaar en voeg flink zout & peper toe



Bereiding

Bereiding

5- Schenk de citroendressing over de kruiden, rucola & vijgen, en meng ze voorzichtig



6- Schep de salade over de Parmaham & de Salami Milano



7- Serveer direct

