

## Prosciutto salade / Prosciutto salad



### De boodschappen

120 ml extra virgin olijfolie  
3 eetlepels witte wijnazijn  
zeezout & versgemalen zwarte peper  
½ sjalot, gesnipperd  
klein teentje knoflook, gesnipperd  
1/2 theelepel Dijon-mosterd  
1 volle eetlepel verse kruiden  
(basilicum, bieslook, peterselie) fijn geknipt

1 zakje gemengde sla met rucola  
½ sjalot, gesnipperd  
½ Cantaloupe  
100 gram Prosciutto di Parma, dun gesneden

### Zo maak je een Prosciutto di Parma salade

#### Maak eerst de dressing

Meet olijfolie, azijn en mosterd af en roer het met peper & zout door elkaar.

Voeg ui, knoflook en kruiden toe en roer het goed door.

Doe de sla in een kom, voeg de andere helft van de sjalot toe.

Zet de salade en de dressing voor nu even opzij.

Verwijder zaad en schil van de meloen, snij de halve meloen in dunne schijven.

Leg wat salade besprenkeld met dressing op een bord, daarop meloen en nog wat salade.

Leg er tot slot de prosciutto op en zet het restant dressing er naast.

#### Goditi il pasto!

## Prosciutto salade / Prosciutto salad



### Shopping list

120ml extra virgin olive oil	1 bag of mixed salad with rocket
3 tablespoons white wine vinegar	½ shallot, chopped finely
sea salt & freshly ground black pepper	½ a Cantaloupe
½ shallot, chopped finely	100g of Prosciutto di Parma, sliced
small clove of garlic, chopped finely	
½ teaspoon of Dijon mustard	
1 heaped tablespoon of fresh herbs (basil, chives, parsley), minced	

### How to make a Prosciutto di Parma salad

#### First make the dressing

Measure oil, mustard, vinegar, then stir with salt & pepper until combined

Add the onion, garlic and the fresh herbs, stir again, until combined.

Place the salad in a bowl, add the second half of the minced shallot.

Put the salad and the dressing for now to the side.

Remove the seeds and peel the melon, slice the half melon into thin wedges.

Put some salad on a plate, trickle dressing on, place melon on top then some more salad.

Finally place Prosciutto on top, serve the salad with the remaining dressing on the side.

### Goditi il pasto!