

# Frisee salade met croutons

**Frisee salade met croutons.** Deze salade is wat minder bekend in Nederland, vreemd eigenlijk want bij onze Belgische burens kom je 'm overal tegen. En ook ontzettend jammer want het is een mooie knapperige sla met een lichte bittere bite. Gelukkig kom je de kropjes wel tegen bij de betere groenteboer. Juist door de vorm van de blaadjes geeft het een feestelijke look in de slakom en gecombineerd met de paar andere ingrediënten een mooi bijgerecht.

Voor : 4-6 personen als bijgerecht

Bereidingstijd: < 15 minuten

## Ingrediënten salade

- 1 krop frisee sla
- 4 teentjes knoflook
- 150 gram rauwe ham
- 6 sneetjes ciabattabrood (of ander stevig brood, mag ook oud brood zijn)
- 6 eetlepels pijnboompitten
- Olijfolie

## Ingrediënten dressing

- 100 ml olijfolie
- 40 ml witte wijn azijn
- 1 eetlepel dymosterd
- Snufje zout
- 1 klein sjalotje heel fijn gehakt

- 1 kleine eetlepel honing

## **Bereiding**

Snij de sla fijn, was en laat het uitlekken.

Snij het brood in kleine blokjes, de rauwe ham in kleine reepjes. Pel de tenen knoflook en snij deze 1x doormidden.

Verwarm een klein scheutje olijfolie in een koekenpan en bak het brood, rauwe ham en knoflook op middelhoog vuur voor zo'n 5 minuten totdat de rauwe ham en brood knapperig zijn.

Haal de stukken knoflook uit de olie.

Doe alle ingrediënten voor de dressing in een potje, schud goed en je dressing is klaar.

Neem een grote schaal, doe hier de frisee sla in en hussel het brood/ham mengsel er door.

Maak het af met een flinke scheut dressing en serveer direct.

Tip: wanneer je niet direct gaat eten, hou dan de croutons met ham nog even apart zodat ze wel lekker knapperig blijven.