

Italiaanse bonensalade (4 personen)

Bereiden: 10 minuten (+ intrekken)

Nodig:

- 2 blikjes (à 400 g) grote witte bonen
- 100 g Parmaham
- 1 winterpeen
- 1 bosje basilicum
- scheut extra vergine olijfolie
- zout & peper uit de molen



Doen:

Spoel de bonen af in een vergiet en laat uitlekken.
 Schil de winterpeen en schaaft op een mandoline
 of met de kaaschaaf in dunne plakjes.
 Snij de rauwe ham in dunne reepjes.

Rol de basilicumblaadjes met een paar tegelijk op en
 snij in dunne reepjes (maar hou een paar blaadjes
 apart voor de garnering).

Doe alles in een mooie grote schaal. Strooi er zout
 en peper over plus een ferme scheut van de lekkerste
 olijfolie die je hebt. flussel door elkaar en laat de
 smaken liefst even intrekken

Serveren:

Schep de salade nog even om en bestrooi met de
 achtergehouden basilicumblaadjes. Serveer met lekker boeren brood.

kijk eens bij
 delicatessenwinkels
 naar lekkere
 boontjes in blik

TIP!



Nee, niet in
 tomatensaus...

TIP!

Ook heerlijk:
 gedroogde bonen
 zelf koken!



Droge bonen



1 nachtje
 weken in
 ruim koud
 water



Afgieten



in een pan
 met vers
 koud water



± 1 uurtje
 zachtjes
 koken

