

## Groene salade met hartige sjalottendressing

Aantal personen: 2

3 plakjes achterham  
2 sjalotten in dunne reepjes  
peper  
1 eetlepel azijn  
200 gram sla (kropsla, rucola, spinazie etc.)  
Potje asperges (let op dat er geen suiker in zit) gesneden  
2 paprika's gesneden  
 $\frac{1}{2}$  komkommer gesneden

Snij de ham in reepjes. Bak de ham in een koekenpan met pancoating bruin en krokant. Maak de sjalotten schoon en snijd ze klein. Neem de hamreepjes uit de pan en laat uitlekken op een keukenpapiertje.

Spray nog wat pancoating in dezelfde pan waarin je de ham hebt gebakken (niet boven het vuur) en fruit de sjalotten. Breng op smaak met zout en peper. Giet de azijn erbij met 2 eetlepels water en klop tot een dressing. Laat de dressing afkoelen.

Maak de sla schoon en doe deze in een kom samen met de asperges, paprika's de komkommer en de ham. Giet de dressing erover en hussel alles goed door elkaar. Proef de salade en breng eventueel extra op smaak met zout, peper of azijn.

