

Doperwtsalade

met chutney, geitenkaas en serranoham

Menugang

Bijgerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

30 minuten

Benodigdheden

Stoomoven
Ovens
Kookplaten

Ingrediënten

- 400 gr. doperwtjes
- 100 gr. zachte geitenkaas
- 2 st. rode ui
- 2 st. paprika (kleur naar keuze)
- 1 teen knoflook
- 2 el. olijfolie
- 1 el. bruine suiker
- 1 st. limoen
- 1 stengel lente-ui
- olijfolie
- zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

Chutney

1. Maak de rode uien en paprika's schoon en snijd deze in dunne reepjes. Snijd de knoflookteen fijn
2. Verwarm een pan voor op vermogensstand 6
3. Giet de 2 eetlepels olijfolie in de pan en bak de rode ui, paprika en knoflook tot zacht en lichtbruin
4. Voeg de bruine suiker en het limoensap toe. Verwarm nog even kort door en zet tot gebruik apart

Serranoham

1. Verwarm een oven voor op 200 graden 4D hetelucht
2. Leg de plakjes Serranoham naast elkaar op een bakplaat bekleed met bakpapier
3. Bak de plakjes ham in ca. 10-15 minuten bruin en krokant en zet tot gebruik apart

Salade

1. Stoom de doperwtjes in de stoomplaat gedurende 5 minuten op 100% stomen stand
2. Verdeel de doperwtjes over 4 borden en laat ze afkoelen
3. Verdeel de chutney en geitenkaas hierover en garneer met de verkruimelde Serranoham en de fijngesneden lente-ui