



# Rauwe hamsalade met blauwe bessen en notenpesto

## Benodigheden (4 personen)

300 gram blauwe bessen  
75 gram veldsla, rucola of fijne bladsla  
1 avocado  
2 eetlepels citroensap  
1 citroen  
12 plakken rauwe ham, dun gesneden

## Voor de notenpesto

100 gram walnoten  
1 teentje knoflook  
2 eetlepels gehakte peterselie (vers of diepvries)  
2 eetlepels gehakte basilicum (vers of diepvries)  
50 gram geraspte parmezaanse kaas  
1 dl olijfolie

## Bereiden hamsalade

- Begin met de notenpesto.
- Hak de walnoten fijn.
- Gebruik eventueel de staafmixer.
- Voeg het gepelde geperste teentje knoflook, de peterselie, basilicum en parmezaanse kaas toe.
- Meng de olijfolie er druppelsgewijs door.
- Verdeel de sla over 4 borden.
- Halveer de avocado, verwijder de pit en schil en snijd de vrucht in dunne plakjes.
- Sprenkel er citroensap over.
- Verdeel ze met de plakken rauwe ham en de blauwe bessen over de salade.
- Schep de notenpesto op de ham en garneer met de citroen die in partjes is gesneden.

## Variatietips

Vervang rauwe ham door beenham of gerookte kipfilet.  
In plaats van walnoten zijn pecannoten of cashewnoten ook heel lekker.