

Ham-aspergetaartje met salade



- 🍽️ hoofdgerecht
- 👤 4 personen
- 🍴 530 kcal
- 🕒 25 min. bereiden

Ingrediënten

- 2 bladerdeegtaartjes (hartig met beenham en asperges*)
- 1 sinaasappel
- 1 venkel
- 1 bos radijs
- 100 g botersla
- 1 ei (gekookt)
- 4 eetlepels olijfolie

Bereiden

Verwarm de taartjes volgens de aanwijzingen op de verpakking en halveer ze. Boen de sinaasappel schoon en rasp de oranje schil er dun af. Pers de vrucht uit. Kook het sap met de sinaasappelrasp in een steelpan op hoog vuur tot de helft in. Laat dit afkoelen. Schaaf de venkel in dunne reepjes. Maak de radijsjes schoon en snijd ze in plakjes. Verdeel de botersla in een lage schaal of over vier bordjes en verdeel de venkel en radijs erover. Prak het ei in een diep bord heel fijn en klop het met het sinaasappelsap en de olijfolie tot een dressing. Breng op smaak met zout en peper. Schep de dressing over de salade en serveer met de taartjes.

Tip: *AH Excellent voor de Feestdagen product tijdelijk in het assortiment.

Lekker van Albert Heijn: www.ah.nl/allerhande

allerhande^{ah}