



Salade de mâche et raviolis ricotta

- 1 salade mâche
- 4 tranches de jambon de Parme ou de Bayonne
- 500 g de raviolis frais fourrés à la ricotta
- 10 tomates cerises
- Ciboulette
- 1 càc de moutarde
- 1 filet de vinaigre balsamique
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

Cuire les raviolis «al dente» dans de l'eau bouillante salée, puis les laisser refroidir.
Pendant ce temps équeuter, laver et bien rincer la mâche.
Dans un bol, mélanger huile, moutarde, vinaigre, sel et poivre.
Couper le jambon en lanières.
Laver et couper les tomates cerises en deux.
Dans un plat, mélanger les raviolis, la mâche, les tomates cerises et le jambon.
Saupoudrer la salade de ciboulette et arroser le tout avec la vinaigrette.



Salade van veldsla en ravioli met ricotta

- Veldsla
- 4 plakken Parma- of Bayonneham
- 500 g verse ravioli gevuld met ricotta
- 10 kerstomaten
- Bieslook
- 1 kl mosterd
- 1 scheutje balsamicoazijn
- 1 scheutje olijfolie
- Zout
- Peper

De ravioli «al dente» koken in kokend gezouten water, vervolgens laten afkoelen.
Ondertussen de veldsla reinigen, wassen en goed afspoelen.
In een kom olie, mosterd, azijn, zout en peper mengen.
De ham in reepjes snijden.
De kerstomaten wassen en in twee snijden.
In een schotel de ravioli, de veldsla, de kerstomaten en de ham vermengen.
De salade bestrooien met bieslook en het geheel met vinaigrette besprenkelen.