

Serrano ham met gemarineerde perzik / Serrano ham with marinated peach



Boodschappenlijstje

6 perziken

8 plakken serranoham

een bosje rucola

4 eetlepels sherryazijn

8 eetlepels extra vierge olijfolie

olijfolie

zeezout & versgemalen zwarte peper

Zo maak je Serrano ham met gemarineerde perzik

Blancheer de perziken in een pan kokend water dan pel je ze gemakkelijk.

Snij de perziken in vieren.

Meng de azijn met de olijfolie in een kom en leg de perziken er in.

Zet de kom in de ijskast en laat de perziken 15 minuten marineren.

Leg wat rucola op een bordje, met daarop de stukjes perzik in opgerolde plakjes serrano ham.

Breng het gerechtje op smaak met zeezout en versgemalen peper

Serrano ham met gemarineerde perzik / Serrano ham with marinated peach



Shopping list

6 peaches
8 slices serrano ham
a bunch of arugula
4 tablespoons of sherry vinegar
8 tablespoons of extra virgin olive oil
olive oil
sea salt and pepper

How to make Serrano ham with marinated peach

Blanch the fruit in a pan of boiling water, so you can peel them very easily.
Cut the peaches into quarters.

In a bowl mix the vinegar with the olive oil and place the peaches in the marinade.
Place the bowl into the fridge and let the peaches marinate for 15 minutes.

Fill a plate with some arugula, place pieces of peach rolled in slices serrano ham on top.

Season the dish with some sea salt and freshly ground pepper, to taste