

Gegrilde nectarines met quinoa, venkel en Ham

Ingrediënten:

- 4 sneetjes HERTA SUPERIEUR Ham Gerookt met Honing
- 250g quinoa
- 1 venkel
- 4 nectarines
- 200g de roquette
- 1 knoflookteentje
- 1 citroen
- Groentebouillon
- Olijfolie, mosterd, honing, pistaches

Bereiding:

- Verwarm de groentebouillon. Zeef de quinoa onder stromend water en laat uitlekken.
- Giet de quinoa in de hete bouillon en kook gedurende 12 minuten beetgaar. Voeg indien nodig wat extra bouillon toe.
- Verwijder het harde gedeelte van de venkel. Snij 1 venkel helft in dunne plakjes en de rest in fijne reepjes. Hou het groen van de venkel opzij tot verder gebruik.
- Maak de vinaigrette. Mix in een blender de rasp van citroen, citroensap, mosterd, honing en aangegeven hoeveelheid olijfolie tot een homogeen geheel.
- Snij de nectarine in partjes en grill deze op een hete grillpan (of gewone pan) beetgaar.
- Meng de quinoa met de venkelreepjes en pistachenoten. Meng er enkele eetlepels van de dressing onder. Schik de plakjes venkel, nectarine, quinoa, raketsla op de borden. Rol de sneetjes **HERTA SUPERIEUR Ham Gerookt met Honing** op en leg erbij.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Voorgerecht**

Personen: **4**