

Jambon fumé, melon et asperges vertes

Ingrédients

Asperges
1 Melon
Tranches de jambon
Laitue - Framboises - Parmesan
1 càs de vinaigre balsamique
2 càs de jus d'orange
Huile de noisettes
Sel - Poivre

Préparation

Lavez les **asperges**, coupez la partie dure, cuisez 5 minutes dans l'eau bouillante **légèrement salée**. Egouttez-les puis rafraîchissez-les dans une eau froide avant de les égoutter à nouveau.

Coupez le **melon** en quartier.

Coupez les tranches de **jambon** en 2 et enveloppez les quartiers de melon.

Répartissez de la **laitue** finement coupée sur une assiette, déposez les quartiers de melon et les pointes d'asperges.

Garnissez de **framboises** et copeaux de **parmesan**.

Pour la vinaigrette, mélangez le **vinaigre balsamique**, le **jus d'orange**, un peu d'**huile de noisettes** et terminez par un tour de moulin à **poivre** !



Joseph
design.be *L'ustensile de la semaine!*

Ultra rapide!
Trancheuse à melon!

Rapide et efficace
pour votre préparation!

15⁹⁹€



chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
Du mercredi au samedi de 10h à 18h

Joseph
design.be