

## Salade met coquilles en Parrano Robusto

Aantal personen: 4

Tijd: 15 minuten

Er wordt wel eens gezegd dat het in Italië ondenkbaar is: vis en kaas op één bordje. Maar de mensen die dat beweren hebben vast de salade met coquilles, gecombineerd met onze Parrano Robusto van [The Lemon Kitchen](#) nog niet gegeten! Wat een heerlijke explosie aan smaken: zout, ziltig, een bittertje, zoet, zuur. Deze salade heeft het allemaal.



### Bereidingswijze

1. Begin met het wassen van de mesclun. Zorg dat het goed droog is.
2. Rasp vervolgens de citroen en pers het sap uit in een schaal. Voeg daarna wat van de extra vergine olijfolie toe. Breng op smaak met peper en zout.
3. Daarna kun je de vijgen in partjes snijden en even aan de kant zetten.
4. Nu is het tijd om de coquilles te bakken. Verwarm boter en olijfolie in een koekenpan. Zorg dat de pan goed warm is en bak de coquilles 1-2 minuten aan beide kanten tot ze mooi bruin zijn. Als je de coquilles te lang bakt worden ze taai. Nu hoeft je alleen nog de Parrano Robusto te raspen en de parmaham in stukken te scheuren.
5. De laatste stap is het mengen van de ingrediënten. Pak een schaal, meng de dressing met de mesclun. Pak vervolgens twee diepe borden. Verdeel de aangemaakte mesclun en strooi de geraspte kaas erover. Verdeel daarna de parmaham, vijgen en coquilles. Maak de salade af met een scheutje olijfolie en de balsamicostroop.

### Ingrediënten

125 g mesclun (gemengde salade)  
8 coquilles (gelijke grootte)  
4 vijgen  
1 citroen  
100 g parmaham  
Extra vergine olijfolie  
Balsamico stroop  
Parrano Robusto

### Lekker met:

Stokbrood, olijvenbrood/focaccia en  
Komkommer

*Buon appetito!*