

# LITTLE GEM

gegrilde little gem met anjovis  
en manchego

## Benodigdheden

voor 4 personen:

- 2 kropjes little gem
- 1 eetlepel wittewijnazijn
- 1 theelepel mosterd
- 1 theelepel honing
- 3 eetlepels olijfolie extra vierge
- ¼ teentje knoflook
- 4 ansjovisfilets in olijfolie (blikje)
- 50 gram manchego (stukje)

Extra: grillpan, rasp

## Tijd

15 minuten

## Aan de slag

**Stap 1:** Verhit de grillpan. Snijd een dun plakje van de onderkant van de slakropjes en halveer ze in de lengte. Leg de slahelften op het snijvlak in de grillpan.

Gril ze 4 minuten, keer en gril nog 1 minuut.

**Stap 2:** Klop intussen een vinaigrette van de wijnazijn, de mosterd, de honing en de olijfolie. Rasp de knoflook erboven en breng op smaak met zout en peper.

**Stap 3:** Leg de gegrilde sla op een schaal. Besprenkel ze met de vinaigrette en leg er een ansjovisfilet op. Rasp er royaal de manchego boven.

