


Bewust en lekker

Zomersalade met aardbei, asperges en geitenkaas

Voorgerecht 2 personen



 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g groene asperges
- 125 g aardbeien, schoongemaakt
- 40 g fijne bladsla, gemengd
- 100 g zachte geitenkaas, verkruimeld
- 1 lente-/bosuitje, in ringetjes
- verse basilicum, om te garneren, alleen de blaadjes

Dressing

- 2 el olijfolie
- ½ el citroensap
- ½ el balsamicoazijn

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd het uiteinde van de asperges af en kook de asperges met zout in circa 5 minuten beetgaar.
2. Giet ze af en spoel er koud water over.
3. Laat goed uitlekken.
4. Halveer de grotere aardbeien en bestrooi ze met een beetje peper.
5. Meng de ingrediënten voor de dressing.
6. Snijd de asperges doormidden.
7. Verdeel de sla over 2 borden.
8. Schik hierop de asperges, aardbeien, geitenkaas en bosui.
9. Sprenkel de dressing erover en garneer eventueel met basilicumblaadjes.

TIP: Bestrijk de asperges na het blancheren met olijfolie en rooster ze in een grillpan.