



Wintersalade met asperge, tuinbonen, geitenkaas en munt

2 personen

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 50 g slamix
- 🍷 50 g doperwten
- 🍷 75 g tuinbonen (dubbel gedopt)
- 🍷 4 groene asperges
- 🍷 75 g verse naturel geitenkaas
- 🍷 2 takjes verse munt
- 🍷 ½ tl sumac
- 🍷 1 tl Za'atar

voor de dressing

- 🍷 1½ el olijfolie
- 🍷 1 tl witte wijnazijn
- 🍷 peper en zout

ZO MAAK JE HET:

1. Maak een dressing voor de asperge salade met olie, azijn, zout en peper naar smaak.
2. Maak met een kaasschaaf of dunschiller linten van de asperges en blancheer deze even.
3. Ook de doperwten en tuinboontjes blancheer je kort.
4. Giet de groentes af en leg ze op een schaal.
5. Kruimel geitenkaas naar smaak over het gerecht en maak af met fijngehakte munt.
6. Besprenkel de salade met wat goede olijfolie.
7. Tot slot royaal bestrooien met Za'atar en sumac.

TIP: De asperge salade ziet er nog leuker uit met eetbare bloemetjes erop. Eet smakelijk!



Recept: lovemysalad.com