



Warme garnalensalade met haricots verts en champignons

🕒 15 minuten

4 personen

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 6 el olijfolie
- ★ 2 el witte wijnazijn
- ★ 2 el peterselie (fijnggehakt)
- ★ 50 g kastanjechampignons (schoongeveegd, in kwarten)
- ★ 450 g grote garnalen
- ★ 75 g haricots verts (schoongemaakt)
- ★ 3 el hazelnoten
- ★ 1 little gem

ZO MAAK JE HET:

1. Klop 4 eetlepels olijfolie met de azijn en peterselie tot een dressing.
2. Houd apart.
3. Verhit de rest van de olijfolie in een koekenpan en bak hierin de champignons op een hoge stand.
4. Voeg na 5 minuten de garnalen toe en bak circa 2 minuten tot de garnalen warm en gaar zijn.
5. Blancheer intussen de haricots verts in kokend water met zout.
6. Giet af en houd apart.
7. Rooster de hazelnoten in een droge, hete koekenpan.
8. Pluk de slablaadjes van de little gem en leg ze op een bord.
9. Leg de haricots verts erop en verdeel de garnalen en champignons erover.
10. Giet de dressing erover en bestrooi met de hazelnoten.

Tip 1: Lekker met (meergranen) stokbrood.

Tip 2: Serveer deze salade op kleine bordjes als voorgerecht of presenteer op een grote schaal als bijgerecht.

Bron: boodschappen.nl

