



Italiaans, maar geen pasta!

Knapperige salade met asperges en ansjovis

Insalata croccante con asparagi e acciughe

2 PERSONEN

🕒 55 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 4 ansjovisfilets* gezouten
- ✓ 4 el olijfolie extra vierge
- ✓ ½ citroen sap
- ✓ ½ el majoraanblaadjes vers
- ✓ ½ el oreganoblaadjes vers
- ✓ 4 asperges Hollands, geschild,
- ✓ ½ frisee sla hart, grof geplukt
- ✓ ½ kropje trevisse of radicchio grof gesneden
- ✓ handvol basilicumblaadjes
- ✓ Parmezaanse kaas
- ✓ knapperig brood voor erbij

MATERIAAL: keukenpapier

ZO MAAK JE HET

1. Spoel het zout van de ansjovis af onder de kraan met koud water.
2. Leg de visjes ± 15 minuten in een bakje koud water.
3. Verwijder met je vingers onder de kraan met koud stromend water voorzichtig de grote graat in het midden en de kleine rugvinnen.
4. Dep de vis droog met keukenpapier.
5. Leg de filets op een bord, schenk er 2 el olijfolie over, knijp een kwart citroen erboven uit en bestrooi met de majoraan en oregano.
6. Laat de vis 15 minuten marineren (of bewaar de vis tot gebruik in de marinade).
7. Snijd 2 cm van de onderkant van de asperges.
8. Snijd de asperges in schuine plakjes van 4 mm dik.
9. Roer in een kom de rest van het citroensap en de olie door elkaar tot een dressing en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
10. Schep in een kom de sla, (rauwe) asperge, dressing en basilicumblaadjes door elkaar.
11. Leg de ansjovis, in stukjes gescheurd, op de salade en sprenkel de marinade erover.
12. Schaaf er Parmezaan over en serveer naar wens met knapperig brood erbij.

*Kun je niet aan gezouten ansjovis komen, gebruik dan de dubbele hoeveelheid ansjovis op olie (blik of potje) van goede kwaliteit. Die hoeft je niet af te spoelen en te weken.

BRON: deliciousmagazine.nl

