



HET WITTE GOUD

Aspergesalade met rucola en peultjes

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 500 g asperge (geschild, in stukken)
- 🍴 100 g peultjes (afgehaald)
- 🍴 75 g belegen boerenkaas (in dikke plakken)
- 🍴 1 el geschaafde amandelen of pijnboompitten
- 🍴 100 g rucola of fijne bladsla

voor de dressing

- 🍴 2½ el zonnebloemolie
- 🍴 1 el balsamicoazijn of rode wijnazijn
- 🍴 ½ el honing
- 🍴 1 el verse bieslook (gehakt)

MATERIAAL: aspergepan

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de asperges in ruim kokend water met zout in 10 minuten beetgaar.
2. Giet ze af en spoel er koud water over.
3. Kook de peultjes 4 minuten.
4. Giet ze af en spoel er koud water over.
5. Snijd de kaas in smalle reepjes.
6. Rooster de amandelen of pijnboompitten goudbruin in een droge koekenpan.
7. Meng de ingrediënten voor de dressing.
8. Schep deze door de asperges, peultjes en kaas.
9. Serveer de salade op de rucola en strooi de geroosterde amandelen of pijnboompitten erover.

TIP: Hier past een karaktervolle, lichte witte wijn bij, dat kan een witte Kaapse Chenin Blanc zijn of een Sauvignon Blanc uit Zuid-Afrika (9-11°C).

BRON: boodschappen.nl

