



HET WITTE GOUD

Orzo salade met asperges, nectarines en burrata

2 PERSONEN

⌚ 35 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 afbak ciabatta
- 🍴 1 el milde olijfolie
- 🍴 100 g orzo pasta
- 🍴 100 g verse sperziebonen
- 🍴 200 g verse witte asperges
- 🍴 1 nectarine
- 🍴 ½ teen knoflook
- 🍴 7 g verse platte peterselie
- 🍴 1½ el extra vierge olijfolie
- 🍴 ½ el witte wijnazijn
- 🍴 ½ el water
- 🍴 50 g radijsjes
- 🍴 25 g babyspinazie
- 🍴 250 g burrata
- 🍴 25 g verse granaatappelpitjes

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, grillpan, staafmixer met hoge beker

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 190°C.
2. Snijd de ciabatta in flinterdunne schuine plakjes.
3. Verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat, bestrijk met de helft van de milde olie en rooster ca. 10 minuten krokant.
4. Kook ondertussen de orzo volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar, giet af en spoel onder koud stromend water.
5. Maak de sperziebonen schoon en kook in 7 minuten beetgaar en spoel onder koud stromend water.
6. Verhit de grillpan op hoog vuur.
7. Maak ondertussen de asperges schoon en snijd in stukken van 4 cm.
8. Snijd de nectarine in parten.
9. Meng de nectarineparten en asperges in een kom met de rest van de milde olie, peper en eventueel zout.
10. Gril de asperges 10 minuten in delen en gril de nectarines 5 minuten
11. Snijd de knoflook fijn en snijd de peterselie grof.
12. Doe met de extra vierge olie, witte wijnazijn en het water in de hoge beker van de staafmixer en pureer glad.
13. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
14. Snijd de radijsjes in plakjes.
15. Verdeel de orzo, babyspinazie, sperziebonen, gegrilde asperges, gegrilde nectarines, croutons en radijsjes over een grote schaal.
16. Leg de burrata in het midden en scheur een beetje open.
17. Besprenkel met de dressing en bestrooi met de granaatappelpitjes.

TIP: Maak van de rest van de babyspinazie, radijsjes en granaatappelpitjes de volgende dag een nieuwe salade! Maak croutons van de overgebleven ciabatta.

BRON: [dh.nl](https://www.dh.nl)

