



HET WITTE GOUD

Salade van rauwe witte asperges met appel en amandel

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 ¼ citroen (sap)
- 🍴 ½ el witte wijnazijn
- 🍴 ½ tl honing
- 🍴 ½ tl grove mosterd
- 🍴 1½ el olijfolie
- 🍴 5 witte asperges (geschild)
- 🍴 1 groene appel (geschild)
- 🍴 3 el geroosterde amandelen (grof gehakt)
- 🍴 1½ el tuinkers

MATERIAAL: kom, mandoline of kaasschaaf

ZO MAAK JE HET:

1. Meng het citroensap met de azijn, honing, mosterd en olijfolie tot een dressing.
2. Schaaf vervolgens de asperges met een mandoline of scherpe kaasschaaf in heel dunne linten en meng met de dressing.
3. Snijd de appels in dunne reepjes en voeg toe aan de salade.
4. Verdeel de salade over een groot bord en drapeer de aspergelinten erover.
5. Bestrooi de salade met de amandelen en tuinkers.

BRON: boodschappen.nl

