



HET WITTE GOUD

Witte asperge-salade met macadamia

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 250 g witte asperges (geschild)
- 🍴 ½ el citroensap
- 🍴 25 g macadamianoten (fijngenhakt)
- 🍴 2 el olijfolie
- 🍴 25 g Parmezaanse kaas (geraspt)

MATERIAAL: BBQ

ZO MAAK JE HET:

1. Schaaf de asperges met een dunschiller in linten.
2. Blancheer ze naar wens kort in kokend water en spoel af onder ijskoud water of gebruik rauw.
3. Meng de aspergelinten met het citroensap, macadamianoten en olijfolie.
4. Voeg in delen de Parmezaanse kaas toe en meng goed.

TIP: Gebruik de schillen en restjes van de asperges bijvoorbeeld voor een aspergesoep.

BRON: boodschappen.nl

