

PAARSE ASPERGES



Frisse salade met paarse asperges en tomaat



2 PERSONEN

🕒 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥕 500 g paarse asperge
- 🥕 75 g veldsla
- 🥕 3 eieren
- 🥕 150 g cherrytomaatjes
- 🥕 40 g pijnboompitten, geroosterde
- 🥕 5 el olijfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Was de veldsla en droog deze in een centrifuge.
2. Doe de sla in een grote schaal.
3. Was de asperges en snij 2 cm van de harde onderkant af.
4. Snij de rest van de asperge vervolgens in kleine stukjes en doe deze bij de veldsla in de schaal.
5. In de tussentijd rooster de pijnboompitjes in een droge hete pan, haal ze eruit als ze beginnen te kleuren.
6. Kook de eieren hard in circa 10 minuten.
7. Koel ze af in koud water en pel ze.
8. Snij de eieren in plakjes en doe deze ook in de schaal.
9. Voeg de cherrytomaatjes toe aan het geheel.
10. Doe vervolgens de olijfolie, citroensap en honing in een kommetje en klop deze tot een dressing.
11. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
12. Besprenkel hiermee de salade.
13. Laat voor het serveren de salade 10 minuten staan zodat de dressing goed in werkt.
14. Bestrooi met de geroosterde pijnboompitjes.

BRON: belorta.be