



Groene asperge salade met cranberry's

2 PERSONEN

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 el milde olijfolie
- 🍴 350 g groene asperges, houtige eindjes eraf gesneden
- 🍴 125 ml groentebouillon van een tablet
- 🍴 25 g cranberry's, gedroogde
- 🍴 3 el olijfolie, extra vergine
- 🍴 1 tl dijonmosterd
- 🍴 1 el citroensap + extra naar smaak
- 🍴 20 g cress bijv. pittige radijs-, prei- en broccoli cress

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie in een grote koekenpan en bak de asperges ± 2-3 minuten op hoog vuur.
2. Voeg de bouillon en de cranberry's toe en laat met deksel op de pan nog een 2-3 minuten zachtjes koken tot de asperges beetgaar en nog groen zijn. Giet de asperges af, het vocht kun je eventueel voor een dressing gebruiken en laat afkoelen.
3. Klop een dressing van de olijfolie met de dijonmosterd en het citroensap en breng op smaak met zout en peper.
4. Schep de dressing door de asperges en bestrooi met de cress en serveer.

BRON: deliciousmagazine.nl

