



Groene asperges met burrata en pijnboompitten

2 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 350 g groene asperges
- 🍴 200 g tomaatjes
- 🍴 150 g burrata
- 🍴 snuf peper en zout
- 🍴 1 el pijnboompitten, geroosterd
- 🍴 scheutje olijfolie
- 🍴 ½ citroen
- 🍴 1 el balsamico azijn
- 🍴 kneepje honing of agave siroop
- 🍴 verse basilicum
- 🍴 kneepje balsamico crème, optioneel

MATERIAAL: grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd 2 cm van de onderzijde van de groene asperges en gooi dit weg (de asperges hoeven niet geschild te worden).
2. Snijd de rest van de asperges in drieën.
3. Doe deze in een kom en voeg de helft van de olijfolie, peper en zout toe en schep dit door elkaar.
4. Verhit een grillpan en bak de groene asperges ca 7 a 8 minuten afhankelijk van de dikte.
5. Voeg het laatste minuutje de tomaatjes toe.
6. Meng de rest van de olie met de balsamico azijn, sap van de ¼ citroen en honing tot een dressing.
7. Doe de asperges en tomaatjes in een kom.
8. Verdeel de dressing hierover.
9. Breek of snijd de burrata in stukken en verdeel over de groenten.
10. Druppel er eventueel nog een beetje extra olijfolie en de balsamico crème erover.
11. Bestrooi de groene asperge salade met wat grof gehakte basilicum en de geroosterde pijnboompitten.

TIP: De salade is zowel lauwwarm als koud lekker.

BRON: leukerecepten.nl

