



Groene asperges salade met frambozen en buffelmozzarella

2 PERSONEN

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥄 1 teen knoflook
- 🥄 125 g frambozen vers
- 🥄 1 el rode wijnazijn
- 🥄 4 el olijfolie extra virgine
- 🥄 10 groene asperges
- 🥄 150 g garden lettuce*
- 🥄 6 el kervel, grof geplukt
- 🥄 1 bol buffelmozzarella

MATERIAAL: vijzel

ZO MAAK JE HET:

1. Stamp de knoflook met een snufje zout fijn in de vijzel.
2. Voeg $\frac{1}{3}$ van de frambozen toe en stamp fijn.
3. Roer de azijn en olie erdoor en breng op smaak met zout en peper.
4. Schep de dressing in een kom.
5. Snijd het onderste harde stukje van de asperges en schil ze.
6. Snijd ze in hele schuine plakjes van $\frac{1}{2}$ cm dikte.
7. Schep de asperges, sla en helft van de kervel om met de helft van de dressing.
8. Breng op smaak met zout en peper uit de molen.
9. Verdeel de salade over de borden bestrooi met de resterende frambozen.
10. Scheur de mozzarella in reepjes en verdeel over de salade.
11. Schep de rest van de dressing en kervel erover.

* Garden lettuce is een naam voor een mengsel van diverse jonge slablaadjes. Je kunt ook een ander mengsel wat je lekker lijkt nemen.

BRON: deliciousmagazine.nl

