



Groene asperges salade met green goddess-jalapeno dressing

2 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥬 1 grote handvol verse erwten
- 🥬 2 handenvol peultjes
- 🥬 6 groene asperges
- 🥬 1 venkel, in flinterdunne plakjes (evt. met de mandoline)
- 🥬 2 el green goddess-jalapeno dressing*
- 🥬 1 handvol peterselieblaadjes
- 🥬 1 handvol dragonblaadjes
- 🥬 1 handvol amandelen, gehakt

MATERIAAL: mandoline

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit in een pan ruim kokend water met zout.
2. Kook de erwten ± 3 minuten en spoel onder stromend water koud.
3. Snijd ze in de lengte doormidden.
4. Voeg toe aan een grote kom.
5. Verhit een grote koekenpan zonder olie op hoog vuur.
6. Voeg de peultjes toe en bak ze omscheppend ± 5 minuten, of tot ze rondom schroeiplekjes krijgen.
7. Schud uit op een bord en laat iets afkoelen.
8. Schaaf de asperges met een dunschiller in lange, dunne slierten en voeg samen met de venkelplakjes toe aan de erwten en peultjes.
9. Voeg ook toe aan de kom.
10. Voeg de peultjes toe aan de kom en meng de groenten door elkaar.
11. Verdeel de salade over 2 borden, besprenkel met de green goddess-jalapeno dressing en bestrooi met de verse kruiden en gehakte amandelen.

*** Green goddess-jalapeno dressing**

- 🥬 1 grote handvol peterselie
- 🥬 6 jalapeno's
- 🥬 1 grote handvol basilicumblaadjes
- 🥬 1 grote handvol bieslook
- 🥬 60 g cashewnoten
- 🥬 2 tenen knoflook, gepeld
- 🥬 rasp en sap van 1 biocitroen
- 🥬 1 el edelgist
- 🥬 8 el olijfolie

MATERIAAL: keukenmachine, schone jampot met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Blend alle ingrediënten met 1/2 tl zout in de keukenmachine tot gladde dressing.
2. Bewaar 1 of 2 dagen in de koelkast in een schone jampot met deksel

BRON: deliciousmagazine.nl

