



## Panzanella met groene asperges en komkommer

**2 PERSONEN**

🕒 15 minuten

**DIT HEB JE NODIG:**

- 🍴 olijfolie om te bakken
- 🍴 350 g groene asperges, in stukjes van 4 cm
- 🍴 ½ teentje knoflook, geperst
- 🍴 2 el room
- 🍴 4 el extra vierge olijfolie
- 🍴 zout & peper
- 🍴 1 citroen
- 🍴 ½ komkommer, in halve maantjes
- 🍴 1 bosje dille, fijn gehakt
- 🍴 1 bosje basilicum, fijn gehakt
- 🍴 1 bosje munt, fijn gehakt
- 🍴 2 dikke sneetjes zuurdesembrood (mag wat ouder zijn)
- 🍴 3 el ricotta

**ZO MAAK JE HET:**

1. Verhit de olijfolie in een pan op medium-hoog vuur en bak de stukjes groene asperges rondom tot ze knapperig zijn en een mooi bruin kleurtje hebben.
2. Zet het vuur uit en laat de aspergestukjes afkoelen.
3. Neem er een mengkom bij en voeg daar de knoflook, de room, de olijfolie, rasp van 1 citroen en sap van de helft van die citroen aan toe.
4. Voeg er de stukjes komkommer en de afgekoelde stukjes groene asperge aan toe en roer goed.
5. Is je brood wat ouder en dus wat harder?
6. Snijd het dan in blokjes en voeg toe aan de mengkom.
7. Zo niet, rooster je brood dan eerst in een broodrooster of droge koekenpan alvorens het in blokjes te snijden en aan de rest toe te voegen.
8. Voeg tot slot ook de verse kruiden toe aan de mengkom en meng goed door elkaar.
9. Bewaar een klein beetje verse kruiden voor de afwerking indien gewenst.
10. Was je handen en kneed de salade kort met je handen door elkaar.
11. Zet de salade met asperges minstens een kwartier koud zodat de smaken goed tot hun recht komen.
12. Verdeel de salade met groene asperges over de borden en maak af met een flinke lepel ricotta, met wat extra verse kruiden en met extra zwarte peper van de molen.

**BRON:** [culy.nl](https://culy.nl)

