



Risonisalade met groene asperges en druiven

2 PERSONEN

🕒 15 minuten + 1 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 110 g risoni* of orzo
- 🍴 1 bos groene asperges, in schuine stukken gesneden
- 🍴 100 g sugarsnaps, afgehaald
- 🍴 15 g bietenblad of spinazie
- 🍴 50 g gorgonzola dolce, verbrokken

voor de gemarineerde druiven

- 🍴 175 g pitloze druiven, bijv. rode en blauwe
- 🍴 ½ tl gedroogde oregano
- 🍴 ¼ tl chilivlokken
- 🍴 ½ bio sinaasappel, rasp en sap
- 🍴 5 el extra vergine olijfolie
- 🍴 2 el rode wijnazijn
- 🍴 2 el fijngesneden platte peterselie

MATERIAAL: -

ZO MAAK JE HET:

1. Doe alle ingrediënten voor de gemarineerde druiven in een kom en voeg ¼ tl zout en versgemalen zwarte peper naar smaak toe.
2. Schep om en laat minstens 1 uur marineren.
3. Laat de druiven uitlekken en vang de marinade op.
4. Je kunt de druiven ook in de koelkast zetten en de marinade een hele nacht laten intrekken; neem de druiven ruim voor serveren uit de koelkast en laat ze op kamertemperatuur komen.
5. Kook intussen de risoni in licht gezouten water beetgaar in ± 6 min. of volgens de aanwijzingen op de verpakking.
6. Giet af, schep om met de helft van de opgevangen druivenmarinade en laat afkoelen.
7. Blancheer de asperges en sugarsnaps een paar minuten in licht gezouten kokend water tot ze knapperig gaar zijn en dompel ze direct onder in een kom ijskoud water.
8. Laat uitlekken.
9. Halveer de sugarsnaps in de lengte.
10. Schep de risoni vlak voor serveren om met de asperges en sugarsnaps.
11. Schep op een schaal en voeg het bietenblad, gorgonzola en gemarineerde druiven toe.
12. Sprengel de rest van de druivenmarinade erover en serveer.

* Risoni is te koop in de mediterrane winkel

BRON: deliciousmagazine.nl

