



Salade met groene asperges en frambozen

2 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥬 40 g sla
- 🥬 80 g quinoa
- 🥬 1 mais kolf, of mais uit blik
- 🥬 200 g groene asperge tips
- 🥬 100 g frambozen

voor de dressing

- 🥬 50 g frambozen
- 🥬 3 el olijfolie
- 🥬 3 el citroensap
- 🥬 1 tl fijne mosterd
- 🥬 peper en zout

MATERIAAL: staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de maiskolf in ruim water gaar in 12 minuten.
2. Of laat 5 el maiskorrels uitlekken.
3. Kook de quinoa gaar in ongeveer 8-10 minuten.
4. De quinoa kan zowel warm of koud gegeten worden.
5. Wil je deze koud eten, spoel dan af met koud water en laat goed uitlekken.
6. Was de groene asperges en snijd ongeveer 1-2 centimeter van de onderkant af.
7. Grill de asperges beetgaar in ongeveer 5 minuten en in een beetje olijfolie.
8. Breng op smaak met peper en zout.
9. Maak de dressing door de frambozen, mosterd, olijfolie en citroensap met een staafmixer te pureren.
10. Breng op smaak met peper en zout.
11. Voeg een deel van de dressing bij de sla en meng goed.
12. Verdeel de sla op een schaal of over borden.
13. Voeg daarbij de quinoa, groene asperges en verdeel de frambozen over de salade.
14. Snijd de mais van de kolf of verdeel de maiskorrels over de borden of schaal en voeg ook bij de salade.

TIP: Ook erg lekker om burrata of geitenkaas aan deze salade toe te voegen.

BRON: jaimyskitchen.nl

