



Salade met groene asperges en oude kaas

2 PERSONEN

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🌿 225 g wilde + witte rijst
- 🌿 ½ tl venkelzaad
- 🌿 1 bosje groene asperges, onderkantjes afgesneden
- 🌿 4 el olijfolie
- 🌿 1 bio citroen, sap en rasp
- 🌿 1 groene appel
- 🌿 2 tl dijonmosterd
- 🌿 1 bosje dille
- 🌿 75 g waterkers
- 🌿 30 ml crème fraîche
- 🌿 100 g Beemster Oud 30+, geschaafd
- 🌿 125 g geroosterde amandelen, grof gehakt

MATERIAAL: bakplaat, grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Breng een pan ruim gezouten water aan de kook.
2. Doe de rijst en het venkelzaad erbij en breng weer aan de kook.
3. Kook afgedekt in 15 minuten bijna gaar.
4. Giet af en laat afgedekt nog 5 minuten staan.
5. Schep de venkelrijst op een bakplaat, spreid uit en laat afkoelen.
6. Verhit intussen een grillpan op hoog vuur.
7. Schep de asperges om met 1 el olijfolie en bestrooi met zout.
8. Gril de asperges in ± 5 minuten gaar.
9. Draai af en toe.
10. Neem uit de pan en laat afkoelen.
11. Snijd de appel in dunne partjes, haal het klokhuis eruit en bedruppel de appel met wat citroensap.
12. Klop een dressing van de rest van het citroensap en de -rasp, de rest van de olie en de mosterd.
13. Breng op smaak met zout en peper.
14. Snijd driekwart van de dille grof.
15. Schep de helft van de dressing en de fijngehakte dille door de rijst.
16. Leg de waterkers op een schaal en bedruppel met 1 el dressing.
17. Verdeel de appel erover.
18. Klop de crème fraîche door de rest van de dressing.
19. Schep de rijst op de waterkers en leg de asperges erop.
20. Bestrooi met de kaas, amandelen en dille.
21. Geef de rest van de dressing erbij.

BRON: deliciousmagazine.nl

