

PAARSE ASPERGES



Salade met paarse asperges en aardbeien



2 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥄 350 g paarse asperge
- 🥄 75 g veldsla
- 🥄 200 g aardbeien
- 🥄 75 g radijs
- 🥄 100 g geitenkaas

voor de dressing

- 🥄 4 el olijfolie
- 🥄 2 el azijn
- 🥄 1 tl mosterd
- 🥄 peper en zout

MATERIAAL: grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Was de paarse asperges en snijd ongeveer 1-2 cm van de onderkant af en gooi weg.
2. Snijd nu een aantal plakjes van de asperges af en deze gaan straks rauw in de salade.
3. Halveer de asperges.
4. Verhit een beetje olie in een grillpan en grill de asperges tot er grillstrepen te zien zijn.
5. Dit kan ook op de BBQ.
6. Maak de dressing door deze ingrediënten goed te mengen.
7. Meng met de sla en verdeel over de borden.
8. Snijd de kroontjes van de aardbeien af en halveer.
9. Snijd ook de kontjes van de radijsjes en snijd elk radijsje in 6 partjes.
10. Verdeel dit beide over de veldsla en kruimel vervolgens de geitenkaas er overheen.
11. Serveer de gegrilde asperges bij de salade.

TIP: Deze mooie asperges kun je vooral bij groente speciaalzaken halen, maar zij zijn ook al bij Albert Heijn gespot.

BRON: jaimyskitchen.nl