



Geschaafde groene asperge salade met gamba's

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🌿 250 g groene asperges
- 🌿 6 gamba's
- 🌿 3 tenen knoflook
- 🌿 1 tl limoensap
- 🌿 4 el olijfolie
- 🌿 peper en zout
- 🌿 een aantal stengels bieslook

MATERIAAL: dunschiller

ZO MAAK JE HET:

1. Was de asperges en schaf met een dunschiller dunne linten van de asperges.
2. Laat de topjes heel.
3. Het kan zijn dat het niet mogelijk is om volledig alles te schaven.
4. Bewaar de overblijfsels en voeg deze in een wok- of pastagerecht.
5. Hak de bieslook fijn.
6. Voeg de asperge linten in een kom en breng op smaak met limoensap, olijfolie, peper en zout.
7. Laat minimaal 15 minuten marineren.
8. Pers de teentjes knoflook.
9. Verhit olie in een pan en roerbak de gamba's samen met de knoflook tot deze mooi roze zien en gaar zijn.
10. Roerbak optioneel de topjes van de asperges mee.
11. Serveer de salade van asperge linten met de gamba's.
12. Maak af met een beetje fijngehakte bieslook.

TIP: Het limoensap zorgt er namelijk voor dat de asperges lekker zacht worden en geen rauwe bite meer hebben. Daarnaast geeft het ook een heerlijke frisse smaak.

BRON: jaimyskitchen.nl

