



FRISSE LENTE SALADE

INGREDIËNTEN

300 g groene asperges
Neutrale olie
105 gr doperwten (vers of bevroren)
100 gr De Rotterdamsche Oude geitenkaas 28 weken
100 gr gemengde salademix
2 eetl. vijgen-dadel balsamico
Vers gemalen zwarte peper en zout
60 gr geroosterde pecannoten
30 gr gedroogde cranberry's

MISE-EN-PLACE

Stap 1: Verwijder de eventuele houterige onderkanten van de asperges. Groene asperges hoeft je niet te schillen. Verwarm een koekenpan zonder olie en rooster de groene asperges 5 minuten terwijl je af en toe met de pan husselt. Voeg na 5 minuten een klein scheutje neutrale olie toe en rooster een laatste 2 minuten.

Stap 2: Blancheer de erwten 3 minuten en giet af. Spoel ze meteen af met koud water. Zo behouden ze hun bite en kleur.

Stap 3: Rasp of snijd plakjes van de geitenkaas.

BEREIDING

Stap 1: meng de salade met de kaas, asperges, erwtjes, cranberry's en noten. Maak af met dressing en breng op smaak met zout en peper, presenteer op een bord en serveer.