

Salade van asperges, spinazie en frisromige schapenkaas

Datum:	08-06-2015
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Frank Theeuwen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 700 g (witte en /of groene) asperges
- 4 plakjes gerookte bacon
- 250 g jonge spinazie
- scheut raapzaadolie
- beetje citroensap
- 30 g schapenkaas (mag ook andere kaas zijn)

Bereidingswijze:

Zet een grill pan op het vuur. Als ie heet is draai je het vuur wat lager en gril je de asperges 10-12 minuten; keer ze geregeld om zodat ze rondom mooi geschroeid en al dente zijn. Snijd ze in stukjes en verdeel ze over een schaal. Bak de plakjes bacon 5-6 minuten in een koekenpan tot ze aan beiden kanten krokant zijn.

Verdeel ook de blaadjes spinazie over de schaal, sprenkel de olie en het citroensap erover en bestrooi met zout en peper. Schep dit alles door elkaar, verkruimel de bacon over de salade en schaaf er wat kaas over. Serveer meteen.