



Groene asperge salade met walnoot en feta

Datum: 23-04-2018
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 600 g groene asperges
- 350 g kerstomaatjes
- 200 g feta kaas
- 50 g walnoten
- 8 eetl. olijfolie
- 4 eetl. balsamico azijn
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Snijd aan de onderkant van de groene asperges een stukje weg en snijd de rest in stukken van ongeveer 4 cm en doe deze in een ruime kom. Giet er kokend water overheen en laat ze ongeveer 2 minuten staan. Halveer ondertussen de tomaatjes. Giet de beetsgare asperges af en doe de tomaatjes bij de asperges in de kom. Voeg de olijfolie toe en breng goed op smaak met peper en zout. Verdeel over de borden en brokkel de feta kaas erover, verdeel de walnoten en maak het af met een scheutje balsamico azijn.