

Lentesalade met asperges, aardbeien en geitenkaas

Datum:	18-05-2022
Type gerecht:	Voorgerecht
Samengesteld door:	Rob Drissen
Aantal personen:	6

Ingrediënten:

Salade:

- 170 g veldsla
- 700 g witte asperges (niet te dik)
- 400 g aardbeien
- 200 g geitenkaas met honing
- geroosterde zonnebloempitjes
- versgemalen zwarte peper

Dressing:

- 5 eetl. olijfolie
- 10 basilicumblaadjes
- 1 aardbei fijn geprakt
- 3 eetl. witte wijnazijn
- 3 theel. suiker
- versgemalen zwarte peper
- zout

Bereidingswijze:

Hak de basilicum fijn en maak de dressing. Rooster de zonnebloempitjes. Schil de asperges, snijd ze in 3 stukken en halveer de stukken overdwars. Was de aardbeien en ontdoe ze van de kroontjes. Snijd ze doormidden en bestrooi ze met versgemalen zwarte peper.

Doe een beetje olijfolie in een grillpan en gril hierin de asperges ongeveer 5 tot 10 minuten.

Verdeel de sla over de borden en verdeel de gegrilde asperges en de aardbeien over de sla. Leg de plakken geitenkaas heel eventjes om en om in de hete grillpan en leg ze meteen op de sla. Verdeel de dressing eroverheen.