



Aspergesalade met geitenkaas, gedroogde tomaten en walnoten

Ingrediënten voor 6 personen

500 gram groene asperges
50 gram gewassen en gedroogde rucola
8 gedroogde tomaten op olie
125 gram zachte geitenkaas (bijv. Bettinne Blanc)
olijfolie
witte balsamico-azijn
peper, zout
vloeibare honing
verse groene kruiden, bijvoorbeeld peterselie, bieslook, basilicum, tijm
1 lente-uitje
75 gram walnoten

Vorbereiding

Leg de geitenkaas een paar uur tevoren in een sausje van 3 eetlepels olijfolie, 1 eetlepel witte balsamico-azijn, 2 theelepels honing, het gesnipperde lente-uitje en 2 eetlepels gehakte groene kruiden.

Rooster de walnoten in een droge koekenpan en laat ze afkoelen.

Snij het onderste houtige deel van de asperges en snij de asperges in schuine stukken. Snij dikke asperges in de lengte doormidden.

Bereidingswijze

Verhit 1 eetlepel olijfolie en 1 eetlepel olie van de gedroogde tomaten in de wok. Bak hierin de asperges snel rondom beetgaar. Blus af met 1 eetlepel balsamico-azijn en kruid de asperges met peper, zout en 1 theelepel honing. Roer de gedroogde tomaten erdoor en laat alles afkoelen.

Verdeel de rucola over de borden.

Verdeel hierover de asperges. Verkrumel de geitenkaas en verdeel die over de asperges. Garneer met de geroosterde walnoten.

Serveertips

Heerlijk met vers stokbrood.

Wijnadvies: Chenin blanc Pecan Stream Waterford, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort