



Recept groene asperges salade

(Voor vier personen)

Ingrediënten: 200 g pijnboompitten, 4 plakjes wit brood, 4 knoflooktenen, 500 g kleine tomaten, veel basilicum, 500 g groene asperges, beetje zout, suiker en een citroen, 1 burrata (buffel mozzarella).

Dressing: zout en peper, mosterd en honing, 2 el azijn, 4 el olijfolie.

Toebereiding:

- Pijnboompitten roosteren, de plakjes brood roosteren.
- De geroosterde plakjes brood met knoflook inwrijven en in blokjes snijden.
- Asperges kort in een pan water met zout, suikeren citroen koken.
- Tomaatjes in blokjes snijden en basilicum klein snijden

Dressing toebereiden:

- Zout en peper, honing en mosterd met elkaar verroeren.
- Azijn toevoegen.
- olie toevoegen.
- Alles met elkaar verroeren en over de asperges gieten.

- Als laatste het brood toevoegen.
- Met de pijnboompitten garneren.
- De burrata bovenop leggen.

Het is ook leuk om het gelijk op vier borden te serveren.

Eet smakelijk!