

Aspergesalade



Recepten

Recept op basis van 4 personen!

- 6 el olijfolie
- 1 el citroensap
- 1/2 teen knoflook
- 2 kropjes baby romainesla
- 700 gram groene asperges
- 50 gr Parmezaanse kaas

Meng 4 el olijfolie met het citroensap. Pers de knoflook erboven en breng de dressing op smaak met peper en zout. Verhit een grillpan. Snijd de sla in de lengte in kwarten. Bestrijk de zijkanten met olie. Grill de kropjes op de snijkanten zo'n 2 minuten per kant. Verwijder de onderkant van de asperges (ongeveer 2 cm) en bestrijk ze met de olie. Grill de asperges tot ze mooie grillstrepen hebben, dit zal zo'n 4 tot 6 minuten zijn. Regelmatig keren. Besprenkel de salade met de dressing en rasp de Parmezaanse kaas erboven.

Variatietip:

Meng voor extra pit 2 tl pittige mosterd door de vinaigrette.