

Salade met asperges (groen/wit) en grote garnalen

- 75 gram gemengde sla
- 4 witte asperges (AA)
- 8 groene asperges
- 20 grote garnalen
- zout en versgemalen zwarte peper

voor de dressing:

- 2 eetlepels **asperge-Edik**
- 2 eetlepels **olijfolie "Terra Creta"**
- 2 eetlepels kooknat van asperges
- Enkele takjes koriander (fijngehakt)

Bereidingswijze

Schil de asperges en snijd elke asperge in stukken en de witte stukken overlangs in 3 plakjes. Kook ze ongeveer 10 minuten in water met zout. Laat ze uitlekken en maak de dressing.

Verdeel de sla over de borden en schik er de uitgelekte asperges op. Giet de dressing over de asperges, bak de garnalen ongeveer 5 minuten (roze) en leg ze rondom de asperges.

Serveertips; Opdienen met vers stokbrood en roomboter.

Een heerlijk voorgerecht of lunchgerecht dat ook uitstekend geschikt is wanneer je gasten krijgt want je kunt het grootse gedeelte al voorbereiden. De garnalen bak je net voordat je de salade opdient.



Iedere week nieuwe
recepten



De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

