

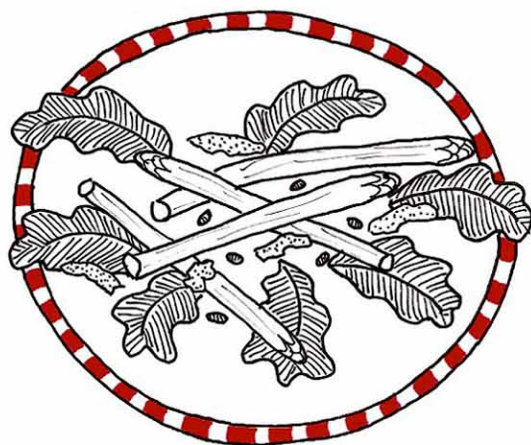
Salade met asperges, pesto & oude brokkelkaas (2 personen)

Bereiden: 10 minuten

Inde pan: 15 minuten

Nodig:

½ krop botersla
8 witte asperges
100 g overjarige brokkelkaas
2 eieren
2 el pijnboompitten
wat blaadjes basilicum



Pesto-vinaigrette:

6 el olijfolie
2 el witte-wijnazijn
1 el verse pesto
zout & peper

Doen:

Snij/breek de houtige onderkanten van de asperges en schil ze vanaf de kop naar beneden.

Zet ze op met koud water & zout, breng aan de kook en laat in ± 15 minuten gaar worden. Prik erin met een scherp mes of ze zacht zijn. Giet ze af en laat goed uitlekken.

Haal intussen de sla blaadjes los van de krop, was ze en maak ze goed droog (tip: sla centrifuge!)

Verdeel over 2 grote borden.

Schaaf de kaas in stukken.

Rooster de pijnboompitten al roerend goudbruin in een droge koekenpan.

Kook de eieren zacht.

Klop in een kommetje de vinaigrette.

Serveren:

Verdeel de asperges over de sla. Strooi kaas & pijnboompitten erover. Pel voorzichtig de eieren en leg ze gehalveerd erop. Strooi op elk ei een beetje zout. Sprenkel de vinaigrette over de salade. Basilicum erover. Lekker met ciabatta

asperges niet te
zuinig schillen,
dan kunnen ze
draderig blijven



Tip!

Tip!

Asperges niet
gloeiend heet
op de sla leggen



die verflense
meteen...

Tip!

pureer wat
basilicum-
blaadjes
door de
vinaigrette

Geen pesto
in huis??

