



Salades

voor ± 2-3 personen



GROENE ASPERGESALADE MET RADIJS, KOMKOMMER EN EI

450 gr biologische asperges

3 eetlepels biologische olijfolie

1 biologische komkommer

1 eetlepel witte wijnazijn

1 handje verse dille

1 eetlepel biologische bloemenhoning

4 biologische radijsjes

vers gemalen peper en zout

50 gr biologische geraspte kaas (Weerribben)

BEREIDING

Breng water in een pan aan de kook en kook de eieren ongeveer 6-8 minuten. Spoel ze daarna goed af met koud water. Was dan de asperges, verwijder de onderkant en snij ze in grove stukken. Kook de asperges in 5-10 minuten beetgaar in een pan met water. Giet het af en zet het even aan de kant. Was de komkommer en de radijsjes en snij deze in flinterdunne plakjes met een kaasschaaf en zet dit even aan de kant. Pak voor de dressing een schaaltje en doe de olijfolie, de witte wijnazijn en de honing erin en roer dit goed door elkaar, maak het op smaak met wat vers gemalen peper en zout. Verdeel de asperges, de plakjes komkommer en de plakjes radijs over de borden. Pel dan de eieren en snij deze in partjes, verdeel deze daarna ook over de borden. Scheur de dille en verdeel deze samen met de geraspte kaas als finishing touch over de salade. Serveer de dressing ernaast.