

Salades



voor ± 2 personen



VELDSLAMET WITTE ASPERGES EN GRANAATAPPELPITJES

250 gr biologische asperges

80 gr biologische veldsla

1 biologische granaatappel

een handje biologische walnoten

1 eetlepel crème di balsamico

1 eetlepel honing

BEREIDING

Schil de asperges met een dunschiller vanaf de top naar beneden. Doe de asperges in een grote pan en vul met water. Breng aan de kook en kook de asperges in 5-8 minuten gaar. Controleer of de asperges gaar zijn door er voorzichtig met een vork in te prikken. Schep de asperges daarna met een schuimspaan uit de pan en leg ze op een bord. Pak 2 grote bord en verdeel de veldsla erover. Snij de asperges door midden en start met het onderste gedeelte op de veldsla te leggen en eindig met de toppen. Snij dan de granaatappel door midden, houd één helft boven een ruime schaal en sla hard met een pollepel op de schil totdat alle pitjes eruit zijn. Herhaal dit met de andere helft. Verdeel de granaatappelpitjes samen met de walnoten over de salade. Maak de salade af door er wat honing en crème di balsamico overheen te schenken.