Caesar salad met groene asperges en groene boontjes

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

400 gram groene asperges
250 gram groene boontjes (gedopt)
1 deciliter olijfolie
1 teentje knoflook
4 sneden witbrood (in blokjes gesneden)
1 stuk pecorino (schilfers)
1 handvol hazelnoten (grof gehakt)
1 portie zelfgemaakte Caesar dressing
zout

Bereidingswijze

1. **Snij de groene asperges met een dunschiller in flinterdunne reepjes.**
2. **Blancheer de groene boontjes kort in gezouten water. Spoel onder koud water en laat uitlekken.**
3. **Meng de asperges met de boontjes en verdeel over vier borden.**
4. **Werk af met croutons (zie classic recept), pecorinoschilfers, grof gehakte hazelnoten en Caesar dressing.**