



Salade van groene asperges met radijsjes en spek



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

50 gram walnoten
4 plakjes ontbijtspek
450 gram groene asperges
1/2 bosje radijsjes
40 gram parmezaan (geraspt + extra)
10 gram verse kruiden (fijnggehakt, bv. peterselie, bieslook, basilicum, dille, munt of een combinatie + extra)

Voor de dressing:

3 eetlepels olijfolie
2 theelepels mosterd
1 theelepel honing
1 citroen (schil en sap)
1 sjalot (fijnggehakt)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Rooster de walnoten een viertal minuten in een droge koekenpan op middelhoog vuur. Haal ze uit de pan en hak ze grof.
- 2.** Bak het spek in dezelfde pan goudbruin en krokant. Laat afkoelen op keukenpapier en hak het spek grof.
- 3.** Snij de harde onderkant van de asperges. Snij de asperges in stukken van ongeveer 3 cm. Blancheer deze een viertal minuten in gezouten water. Spoel ze na het koken onder koud water en laat goed uitlekken.



- 4.** Snij de radijsjes in dunne plakjes. Meng in een grote kom de asperges, de radijsjes, de Parmezaanse kaas, de kruiden en de walnoten goed onder elkaar. Breng op smaak met peper en zout.
- 5.** Klop alle ingrediënten voor de dressing tot een gladde saus. Kruid met peper en zout. Giet de dressing over de salade en hussel alles goed onder elkaar.
- 6.** Schep de salade op een serveerschaal en bestrooi met het spek, de extra Parmezaanse kaas en de kruiden.