



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.