

SALADE VERDE

INGREDIËNTEN

- 250 gram mange-touts
- 250 gram groene aspergetips
- 1 bundel witte en 1 bundel groene asperges
- 1 broccoli en 1/2 bloemkool in roosjes.
- 250 gram mini-mozzarellabolletjes*
- 10 kwarteleitjes
- 1 schaalje erwtaaspergescheuten
- Voor de dressing: 1 teentje look, een half bundeltje dille, een half plantje basilicum, 2 dl olijfolie, peper en zout

* Te verkrijgen bij Kaas&Co

BEREIDINGSWIJZE

1. Steam alle groenten beetgaar (mange-touts, aspergetips, witte en groene asperges, broccoli en bloemkool in roosjes).
2. Voor de dressing: Snijd 1 teentje look fijn. Mix dit fijn met de dille, de basilicum, de olijfolie en zout in de blender.
3. Meng alles losjes door elkaar met de mini-mozzarellabolletjes en voeg peper toe.
4. Werk af met halve kwarteleitjes en erwtaaspergescheuten.

