

Gegrilde asperge salade met truffelhoning en mozzarella

Gegrilde groene asperges zijn hemels met truffel, Parmaham en mozzarella. Door ze te grillen, behouden ze hun bite.

Menugang:	Salades
Type gerecht:	Hartig
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	20 minuten

Gegrilde groene asperges zijn hemels met truffel, Parmaham en mozzarella. Door ze te grillen, behouden ze hun bite.

Bereidwijze

1. Was de asperges en snijd of breek het houterige uiteinden eraf. Bestrijk de asperges met bakolijfolie en grill ze ongeveer zes minuten in een hete grillpan. Keer regelmatig.
2. Verdeel de sla en de asperges over een grote schaal.
3. Scheur de mozzarella en de ham in stukken en leg deze op de salade.
4. Meng de Toscaanse olijfolie met de honing en zout en peper naar smaak. Besprenkel de salade met de dressing.

TIPS

- Je kunt dit gerecht natuurlijk ook met witte asperges maken. Door witte asperges te grillen worden deze heerlijk zacht en bijna zoetig van smaak.
- I.p.v. mozzarella kun je uiteraard ook kiezen voor burrata,
- I.p.v. truffelhoning kun je ook wat truffeltapenade door de gegrilde asperges scheppen.
- Ook lekker met een crunch van gebakken hazelnoten of pijnboompitjes!
- Serveer met een Viognier

Ingrediënten

- 500 gr groene asperges
- 150 gram veldsla
- 2 el bakolijfolie, Betis
- 6 el Toscaanse olijfolie
- 2 grote bollen mozzarella
- 4 el Truffelhoning
- zout & peper

accessoires

- grillpan