

## Lentesalade van Foodelicious

Een heerlijk saladerecept bedacht door Jaime, de oprichtster van Foodelicious. Perfecte smaken voor het voorjaar, maar ook in de zomer!

De mosterd geeft een lekkere bite, de roze balsama geeft de salade een vleugje zoetheid.

Menugang:	Salades
Type gerecht:	Salades
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	15 minuten

---

Een heerlijk saladerecept bedacht door Jaime, de oprichtster van Foodelicious. Perfecte smaken voor het voorjaar, maar ook in de zomer!

De mosterd geeft een lekkere bite, de roze balsama geeft de salade een vleugje zoetheid.

Bereidwijze

1. Plaats een grillpan op hoog vuur.
2. Snijd de houtachtige onderkant van de asperges en marineer ze in olijfolie. Bestrooi met zout en peper.
3. Grill de asperges kort in de grillpan. Leg opzij.
4. Kook de eieren 4 á 5 minuten, zodat ze nog halfzacht zijn. Liever hardgekookt? Kook dan 8 minuten.
5. Snijd de spinazie en sla in grove stukken. Plaats in een saladeschaal en voeg de asperges toe.
6. Maak de vinaigrette. Snijd de sjalot fijn. Plaats in een kommetje. Voeg dan olijfolie, roze balsama en mosterd toe. Roer goed door.
7. Meng de vinaigrette door de salade en voeg dan de eieren en Iberico ham toe.
8. Maak eventueel af met wat zout en peper.

Ingrediënten

- Sla
- Spinazie
- Groene asperges
- Iberico ham
- 4 eieren
- 1 kleine sjalot
- Mosterd
- Roze balsama
- Olijfolie naar keuze
- Zout
- Peper

accessoires

- Grillpan