

LENTESALADE MET ASPERGE LIGHTLY ROASTED PIECES

INGREDIËNTEN

 2 PORTIES

 7 MIN

 GEMAKKELIJK

2 pakken Garden Gourmet lightly
roasted pieces

1 salade

1 bosje radijs

100 g Peultjes

2 Bosuien

300 g asperges

100 ml yoghurt

2 el geraspte parmezaanse kaas

4 el olijfolie

1 tl Grove Mosterd

1 tl gedroogde dragon

½ limoen, geperst

Dit heerlijke vegetarische salade recept zit vol groenten en de plantaardige Garden Gourmet lightly roasted pieces, een geweldig diner bedoeld om van te genieten voor iedereen!

BEREIDING

1.

Verwijder de slablaadjes, scheur ze in grove stukken en verdeel ze over 4 borden. Maak de radijsjes schoon en halveer ze in de lengte. Breng een pan met water aan de kook en kook de peultjes gedurende 1 minuut, giet af en spoel af. Snijd de bosuitjes in ringetjes en schep alle groenten over de salade.

2.

Verhit een grillpan. Kook de asperges met 2 eetlepels olie en de gegrilde stukjes met de rest van de olie. Rooster de asperges ongeveer 5 minuten, voeg na de helft van de tijd de gegrilde stukjes in de pan toe en rooster ze.

3.

Meng ondertussen de yoghurt, Parmezaanse kaas, mosterd, dragon en limoensap tot een dressing. Schep de gegrilde stukjes en asperges over de salade en voeg de dressing toe.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**