

LENTESALADE MET ASPERGE EN GARDEN GOURMET LIGHTLY ROASTED PIECES

INGREDIËNTEN

2 pakken Garden Gourmet lightly roasted pieces

1 Kop Sla

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

CULINAIRE TIP

Tip!

Lekker met stokbrood.



2 PORTIES



8 MIN



GEMAKKELIJK

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!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Voorbereiding

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 sla.

2. Verhit een grillpan

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 alles door elkaar

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.

CHECK VOOR MEER RECEPTEN [GARDENGOURMET.NL](https://www.gardengourmet.nl)