

VITAMINE BOM

Aspergesalade met Waterkers

Ingrediënten:

300 g groene asperges (kan ook met witte asperges maar deze moet je schillen)
50 g waterkers
1/2 rode ui, in zeer dunne ringen
1 sinaasappel in 12 partjes
60 g zachte geitenkaas
Smaakgeheimen truffeldressing **Of**
Smaakgeheimen Kempische kruiden dressing
Smaakgeheimen Kempische kruidenmix

Bereidingswijze:

(Tip van Smaakgeheimen voor de bereiding van zeer smaakvolle asperges: Water aan de kook brengen met 1 theelepeltje Kempische kruidenmix)

Asperges 1-2 minuten koken tot ze beetbaar zijn. Onder koud water afspoelen en in een schaal mengen met de waterkers, rode ui en sinaasappelpartjes, De truffel of Kempische dressing over de salade sprenkelen. Verkruiemel de geitenkaas erover en salade op smaak brengen met peper en zout of Kempische kruiden.

Marian Herfts
Zijdewind