

Ingrediënten

24	stengels	groene asperges
24	stengels	witte asperges
780	g	Frissee of rucola of spinazie of snijbiet
18	st	radijs
3	stokje	rabarber
6	el	rietsuiker
6	tl	ahornsiroop
12 - 16	el	olijfolie
2	el	rabarbersap
wat		citroenschil
½	st	citroen in sap
1	el	frambozenazijn
1	tl	grove mosterd
1	el	pijplook
		zout
		peper

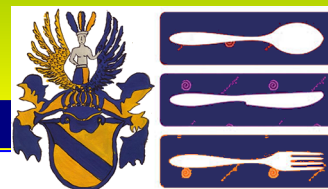
MeP

- ❖ Was en schil de witte asperges, snijd de houtachtige uiteinden af en snijd ze in 1 - 2 cm lange ruiten
- ❖ Groene asperges wassen, NIET SCHILLEN en in ruiten van 1-2 cm snijden
- ❖ Sla wassen en plukken
- ❖ Was de rabarber, schil ze indien nodig en snijd ze in stukken van 1 cm breed
- ❖ Was de radijsjes, maak ze schoon en snijd ze in plakjes
- ❖ Snijd de bieslook in kleine rolletjes.
- ❖ Meet, weeg en bereid de overige ingrediënten

Bereidingswijze

Bereidingstijd	Kooktijd
35 min	5 min

- ❖ Blancheer beide asperges afzonderlijk in gezouten water en onderbreek het kookproces in ijswater ca. 1 minuut



- ❖ Karamelliseer rabarber in een koekenpan met een beetje siroop
- ❖ Meng de sla met de radijsjes in een kom
- ❖ Meng de ahornsiroop, olijfolie, citroenschil, citroensap, frambozenazijn en grove mosterd tot een dressing en breng op smaak met peper en zout.
- ❖ Wij adviseren het opmaak in een diepe soepbord of in een kom. Garneer af met twee kleine stengels bieslook