

Asperge salade met Brugge Belegen

Ingrediënten:

- 12 groene asperges
- 40 g waterkers (rucola kan ook)
- 6 sneetjes parmaham
- 125 g (in fijne balkjes gesneden) Brugge Belegen
- 2 el pecannoten
- enkele blaadjes verse munt
- scheut olijfolie
- 1 el citroensap
- peper en zout

Bereiding:

1. Snijd de uiteinden van de asperges.
2. Schaaf de rauwe asperges met de kaasschaaf over de lengte in dunne linten.
3. Verdeel de rucola over de borden en verdeel hier de linten asperge over.
4. Scheur de parmaham in stukken en leg ongeveer 1,5 plak op ieder bord.
5. Snijd de Brugge Belegen in lange, dunne reepjes.
6. Voeg Brugge Belegen toe en verdeel over de salade.
7. Hak de pecannoten grof en strooi over de salade.
8. Hak de munt fijn en strooi over de salade.
9. Meng de olijfolie, citroensap, peper en zout.
10. Druppel de dressing over de salade.

Klaar is kaas!

4 personen

20 min

Voorgerecht

2

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/asperge-salade-met-brugge-belegen>