

Nieuwe aardappelsalade met lentegroenten en Brugge Abdij Prior

Ingrediënten:

- 350 g krieltjes, gewassen
- 300 g erwten
- 200 g groene asperges
- 4 lente-uien
- 1 courgette
- 150 g gegrilde artisjokken (kant-en-klaar)
- 100 g Brugge Prior (kubussen)
- 1 bosje dille
- 2 el zure room
- zeste en sap van 1 citroen
- peper en zout

Bereiding:

1. Kook de krieltjes op 15 minuten gaar in gezouten water. Voeg er de laatste 5 minuten de erwten aan toe. Giet af, spoel met koud water en laat afkoelen. Halveer de krieltjes.
2. Breek het uiteinde van de asperges af. Maak de lente-uien schoon. Was de courgette en snijd met een dunschiller in linten.
3. Rooster de asperges, lente-uien en courgettelinten op de barbecue (of in de grillpan) goudbruin en laat afkoelen. Snijd asperges en lente-uien in hapklare stukken.
4. Meng krieltjes, erwten, asperges, lente-ui, courgette, artisjokken en Brugge Prior.
5. Hak de dille fijn en meng door de salade.
6. Klop de zure room met de zeste en het sap van de citroen los en roer door de salade.
7. Kruid bij met peper en zout.

Klaar is Kaas!

4 personen

45 min

Hoofdgerecht

2

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/nieuwe-aardappelsalade-met-lentegroenten-en-brugge-abdij-prior>