

GROENE ASPERGES MET KRIELAARDAPPELTJES EN



Ingrediënten (10 personen)

- 30 groene asperges
- olijfolie (om te bakken)
- 2 el sesamzaad
- 2-3 bossen rucola sla
- 100 ml vinaigrette
- 10 plakjes geitenkaas
- 625 g Steamfresh Kriel

Groene asperges met krielaardappeltjes en geitenkaas

Bereidingswijze

1. Blancheer de asperges totdat ze beetbaar zijn.
2. Snijd de scheuten in de lengte doormidden en snijd vervolgens elke helft in drie delen diagonaal.
3. Verhit de olijfolie in een pan en bak de Steamfresh Kriel met de sesamzaadjes goudbruin.
4. Zet de plakjes geitenkaas op een bakplaat in de 150° C voorverwarmde oven tot de kaas begint te smelten.
5. Was de rucola, voeg de dressing en de Steamfresh Kriel aardappelen toe en meng dit met de sesamolie en asperges.
6. Verdeel het mengsel over 10 borden en plaats de warme, gesmolten geitenkaas bovenop de salade.
7. Serveer onmiddellijk.



Je kunt zoveel meer met Aviko