



Hoofdgerechten

Avocado bom met zomerse salade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

100 gram mozzarella (geraspt)
200 gram ontbijtspek
4 kerstomaatjes (fijngesneden)
1 sjalot (gesnipperd)
2 avocado's
2 eetlepels basilicum (fijngehakt + extra om af te werken)
1 chilipeper (fijngesneden)
olijfolie
peper
zout

Voor de salade

200 gram prinsessenboontjes (schoongemaakt, stukjes van 3cm)
150 gram voorgekookte rode bieten (in plakjes)
250 gram groene aspergepunten
2 eetlepels citroensap
1 theelepel mosterd
1 theelepel honing
1 bosje waterkers
1 bussel radijzen
1 rode ui

Bereidingswijze

Snij de avocado's in de lengte door, verwijder voorzichtig de schil en de pit. Kruid de buitenkant met peper en zout.

Meng de chilipeper met de sjalot, kerstomaatjes, basilicum en pijnboompitten. Giet er een klein scheutje olijfolie bij en kruid met peper en zout. Vul hiermee 2 avocadohelften. Bestrooi met de mozzarella en sluit met de andere avocadohelften. Wikkel de avocado's in het ontbijtspek. Zet vast met prikkers. Leg ze indirect 20 minuten op de barbecue. Keer ze regelmatig om.

Blancheer de prinsessenboontjes 3 minuten in licht gezouten water. Giet af en spoel onder koud water. Besmeer de asperges met olijfolie, kruid met peper en zout en grill ze beetgaar op de barbecue. Meng de mosterd, honing en citroensap. Giet er langzaam wat olijfolie bij en roer tot een mooie vinaigrette. Kruid met peper en zout.

Meng de boontjes, radijsjes, rode ui, rode biet en de vinaigrette onder elkaar. Verdeel de waterkers en gegrilde asperges over een schaal. Schep er de salade op. Snij de avocado's in de breedte door. Leg ze mooi op de salade, werk af met de extra basilicum en serveer meteen.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

Sateprikkers

