



Hoofdgerechten

Gegrilde perziksalade met groene asperges, halloumi en citroenpesto

Voor 4 personen.

Ingrediënten

250 gram groene aspergepunten
70 gram sla (gemengde)
1 bosje basilicum
1 lookteentje
4 perziken
2 eetlepels witte wijnazijn
3 eetlepels citroensap
40 gram pijnboompitten
200 gram halloumi
1 theelepel suiker
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Doe de gepelde en geperste look, 2/3de van het basilicum, citroensap, witte wijnazijn en suiker in een blender. Giet er 100 ml olijfolie bij, kruid met peper en zout en mix glad.

Blancheer de aspergepunten 4 minuten in licht gezouten water. Giet af en spoel onder koud water.

Halveer de perziken en verwijder de pit. Bestrijk de snijkanten met olijfolie en grill ze goudbruin in een grillpan. Snij de halloumi in plakjes en grill ze eveneens aan beide kanten 2 minuten. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin.

Verdeel de gemengde sla en de geblancheerde aspergepunten over de borden. Schik er de perziken en de halloumi op en lepel er wat van de pesto over. Werk af met de pijnboompitten. Serveer met knapperig stokbrood.

Keukenbenodigdheden

Mixer

