



Voorgerechten

Gemarineerde groentesalade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram krieltjes
200 gram groene asperges (schoongemaakt)
150 gram wortelen (in dunne schuine plakjes)
100 gram radijsjes (in dunne plakjes)
3 eetlepels witte wijnazijn
4 eetlepels olijfolie
2 takjes tijm
1 laurierblaadje
100 gram krulslablaadjes (of een andere zachte sla)
1 handvol koriander (of platte peterselie)
20 gram pistachenoten (fijnggehakt)
peper
zout

Bereidingswijze

Boen de krieltjes schoon en kook ze in ongeveer 15 minuten gaar in gezouten water. Giet ze af, laat ze afkoelen en halveer ze.

Blancheer de asperges en worteltjes ongeveer 3 minuten in gezouten water tot ze beetgaar zijn. Giet af en spoel onder koud stromend water.

Meng de witte wijnazijn, olijfolie, takjes tijm en het laurierblad in een kom. Kruid met peper en zout. Voeg de asperges, worteltjes, radijsjes en krieltjes toe en schep goed om, zodat alles goed bedekt is met de marinade. Laat minstens 20 minuten marineren.

Verwijder de tijm en laurier uit de groenten.

Leg de krulsla op een grote schaal en schep de gemarineerde groenten mooi erop. Werk af met de koriander en de gehakte pistachenootjes. Druppel er nog wat olijfolie over en zet de schaal op tafel, dan kan iedereen nemen waar hij zin in heeft.

