





Anti Pasto Misto



 Groen
 Hoofdgerecht

 4 Personen
 Meer dan 30 minuten

Ingredienten

1 el droge witte vermouth	1 dl olijfolie	4 el (balsamico-) azijn
(grof zee-)zout	500 gr groene asperges	500 gr kleine uien
1 pak diepvries tuinbonen (300 gr)	50 gr oude kaas	100 gr gesneden salami
100 gr gesneden rauwe (Parma)ham	2 takjes verse basilicum	(versgemalen) zwarte peper
2 stengels lente-ui		

Bereiding

1. Laat de tuinbonen ontdooien.
2. Verwarm de oven voor op 225°C.
3. Pel de uien en zet ze in een lage ovenschaal.
4. Sprenkel er 4 el olijfolie over en strooi er wat zout over.
5. Rooster de uien in de oven circa 30-45 minuten tot ze goudbruin zijn. Zet de uien in een kom.
6. Roer 3 el (balsamico-)azijn door het bak-vet in de schaal.
7. Doe dit mengsel over in een pan en kook het in tot het dikker wordt. Schenk het over de uien.
8. Was de asperges en snijd de houtachtige uiteinden eraf.
9. Kook ze in een pan met ruim kokend water in circa 5 a 8 minuten beetgaar.
10. Klop 3 el olijfolie, 1 el (balsamico-) azijn en de vermouth in een kommetje tot een dressing. Voeg zout en peper naar smaak toe.
11. Giet de asperges af, leg ze met de kopjes naar een kant en sprenkel de dressing erover.
12. Laat de asperges circa 1 uur bij kamertemperatuur marinieren.
13. Verwijder het harde, lichtgroene velletje van de tuinbonen.
14. Snijd de kaas in kleine blokjes.
15. Schep de tuinbonen in een kom met de kaas en 2 el olijfolie door elkaar en maal er royaal zwarte peper

boven.

16. Leg de asperges in het midden van een grote schaal.

17. Schep de tuinbonen en de uien eromheen.

18. Vouw de plakjes salami en ham dubbel en leg ze langs de asperges.

19. Garneer met de basilicum en de fijngesneden lente-ui