

Lauwwarme aspergesalade Caprese



Groen/Wit



Salade



4 Personen



Minder dan 30 minuten

Ingrediënten

1 el boter

2 baguettes

2 pomodori tomaten

250 gr witte asperges

1 el balsamicoazijn

zout, (versgemalen) peper

1 knoflookteentje

1 bolletje mozzarella

1 dl droge witte wijn

2 el olijfolie

6 takjes basilicum

250 gr groene asperges

125 ml zure room

Vorbereiding

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.

1. Schil de witte asperges en snijd 2 centimeter van de onderkant van de witte en groene asperges.

2. Snijd ze in diagonale stukken van 3 centimeter.

3. Kook de witte asperges 5 minuten en voeg de laatste 2 minuten de groene asperges toe.

4. Spoel af onder koud water en laat ze in een vergiet uitlekken.

5. Snijd de mozzarella en tomaat in plakjes.

6. Houd een paar blaadjes basilicum achter om te garneren en snijd de rest in reepjes.

7. Pers de knoflook uit en halveer de baguettes.

8. Meng de olie met de knoflook en bestrijk hiermee de binnenkant van de baguettes.

9. Bestrooi ze met zout en rooster ze in 3-4 minuten in de oven bruin en knapperig.

10. Leg de plakjes mozzarella en tomaat dakpansgewijs op vier kleine bordjes en bestrooi met zout en peper.

11. Zet dit 5-6 minuten in de oven tot de mozzarella net begint te smelten.
12. Smelt de boter in een pan en roerbak de asperges 2 minuten.
13. Blus af met de wijn en roer er de basilicum en zure room door.
14. Breng op smaak met zout en peper.
15. Haal de bordjes uit de oven en besprenkel de mozzarella en tomaat met de azijn.
16. Verdeel het aspergemengsel erover en garneer met basilicum.