



Voorjaarssalade met bulgur & groene asperges

 Groen
 Salade

 3 Personen
 Minder dan 30 minuten

Ingrediënten

50 g (spelt)bulgur	2 teentjes knoflook, fijnggehakt	1 sjalotje, fijnggehakt
12 groene asperges, in stukjes gesneden de kopjes apart houden	150 g (diepvries) doperwten	1 bos radijsjes (ongeveer 15 radijsjes), in dunne plakjes gesneden
100 g feta (dus van schapen/geitenkaas)	1 volle el platte peterselie, fijnggehakt	1 volle el dille, fijnggehakt
1 tl (biologische) citroenrasp	Sap van 1/2 citroen	Peper en zout uit de molen

Bereiding

Tip: Deze salade is heerlijk voor de lunch en erg geschikt om mee te nemen voor bijvoorbeeld een picknick. Bewaar deze dan vooraf in de koelkast. Zelf gebruik ik voor dit gerecht graag spelt bulgur maar je kan ook bulgur op basis van tarwe gebruiken.

Recept van Made by Ellen.

Voor meer inspiratie en lekkere recepten kijk op: www.madebyellen.com

1. Kook de bulgur zoals op de verpakking aangegeven. Giet af en laat afkoelen.
2. Fruit in een pan met een beetje olijfolie de knoflook en ui aan.
3. Voeg de groene asperges en doperwten toe en roerbak voor 2 minuutjes.
4. Voeg nu de asperge kopjes toe en roerbak nog heel even totdat alles beetgaar is. Laat afkoelen.
5. Doe de bulgur samen met de gebakken groente in een schaal en voeg de radijsjes, feta, kruiden,

citroenrasp en citroensap toe.

6. Hussel alles door elkaar en breng op smaak met peper en zout.