



FRESH!
VERSMARKT LEIDSENHAGE



Ingrediënten

200 gr gemengde sla
1 bosje groene asperges
(350 gr)
1 bosje radijs
1 komkommer
150 gr Hollandse garnalen
1 bosje dille
1 el zonnebloemolie

1 el fijne mosterd
30 ml witte wijnazijn
60 ml notenolie
Peper en zout

GEGRILDE GROENE ASPERGES MET HOLLANDSE GARNALEN EN DILLE

 **Voor-, of lunchgerecht**

 **4 personen**

 **20 minuten oven**

1. Schil de onderste helft van de asperges en snijd een klein stukje van de onderkant af.
2. Was de radijsjes, komkommer en sla indien nodig.
3. Snijd de radijsjes in kwart en de komkommer in halve maantjes.
4. Verhit een grillpan. Hussel de asperges om met olie, peper en zout. Grill de asperges aan alle kanten tot ze gaar zijn. Laat afkoelen en snijd ze in kleinere stukken.
5. Maak een de notenvinaigrette: meng mosterd en azijn, roer met een garde de olie erdoor tot het een emulsie is. Breng op smaak met peper en zout.
6. Hak de dille fijn
7. Meng de gemengde sla met de asperges, radijsjes, komkommer, dille en garnalen. Hussel voorzichtig de vinaigrette erdoor en serveer direct.