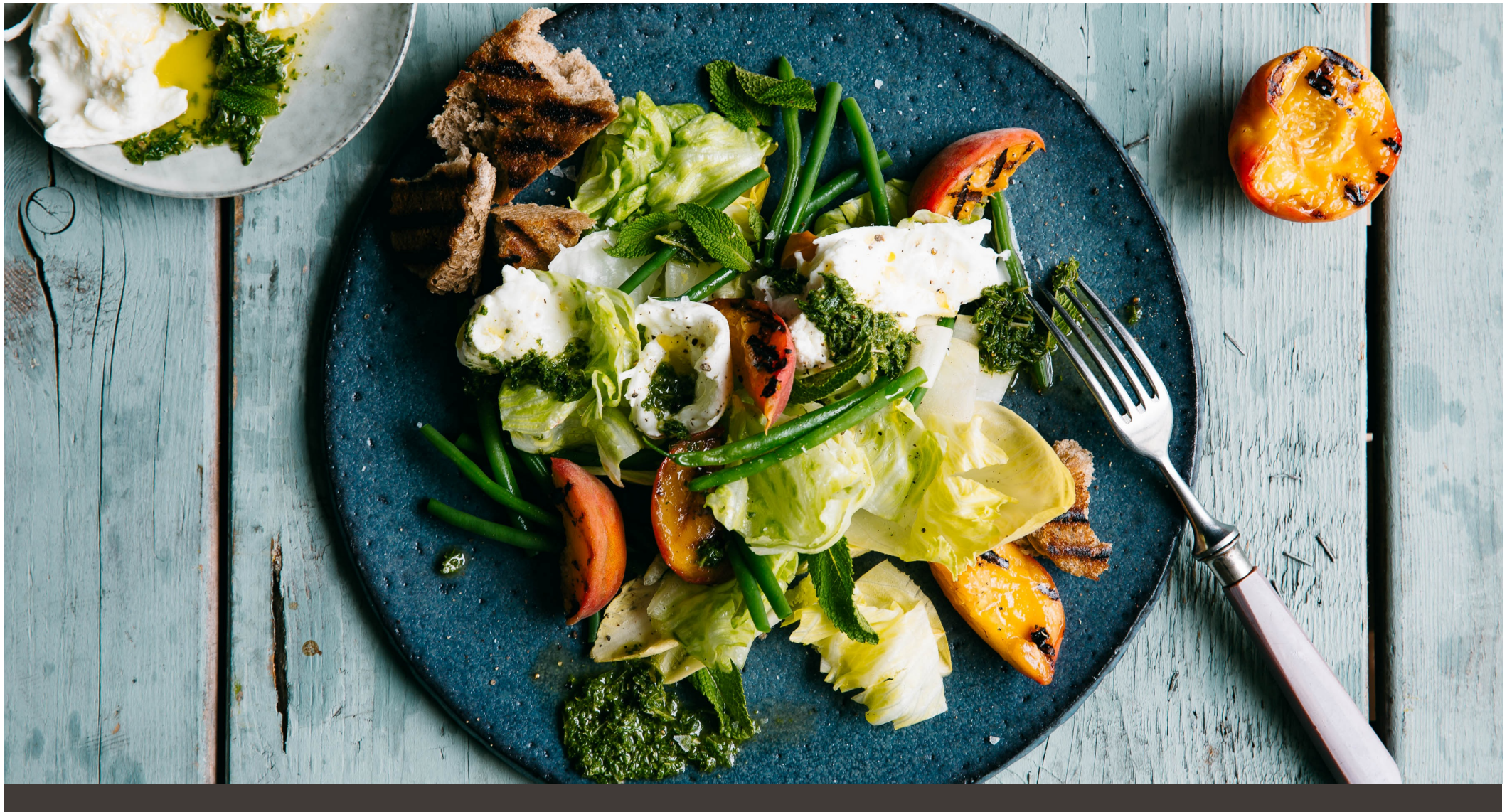


# MARLEY SPOON



## Zomersalade met perzik, buffelmozzarella en munt dressing

 20-30min  Voor 3-4 personen

Haal de BBQ-sferen in huis met deze salade bomvol zomerse ingrediënten. Niet alleen groenten, ook maar diverse soorten fruit vieren op dit moment hun hoogtijdagen. Kersen, pruimen, bessen... Vandaag gaan wij vandaag voor perzik. Eenmaal goed rijp en ´op de barbecue gegrild, smaakt deze steenvrucht in onze ijsberg-witlofsalade met zachte stukjes buffelmozzarella van de Buffalo Farm uit Twente meer dan uitmuntend.

## Wat je van ons krijgt

- sperziebonen
- bollen buffelmozzarella van de Buffalo Farm Twente <sup>7</sup>
- witlof
- perziken
- munt, vers
- volkoren baguettes <sup>1</sup>
- honing
- krop ijsbergsla

## Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- zout
- zwarte peper

## Kookgerei

- maatbeker
- middelgrote kookpan
- staafmixer
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie

calorieën 610.0kcal, vet 32.1g, eiwit 21.8g, koolhydraten 52.4g



### 1. Ingrediënten voorbereiden

Breng een middelgrote kookpan water met 2tl zout aan de kook. Snijd intussen de **perziken** overlangs tot op de pit doormidden. Draai de helften in tegengestelde richting om ze los te maken. Wrik de pit eruit. Verwijder de puntjes van de **sperziebonen**. Halveer de **baguettes** in de lengte.



### 4. Dressing maken

Pluk de blaadjes van de **ment**. Houd **een paar kleine blaadjes** apart ter garnering en doe de **rest** in een maatbeker of hoge mengkom met de **honing**, 4-5el olie, 2-3el azijn (bij voorkeur wittewijnazijn), peper en zout. Blend met de staafmixer tot een gladde **dressing**.



### 2. Sperziebonen blancheren

Voeg de **sperziebonen** toe zodra het water kookt en blancheer de **bonen** in 3-4min beetgaar. Giet af en spoel af onder de koude kraan. Laat goed uitlekken.



### 5. Sla snijden

Snijd de stronk van de **witlof**, halveer en snijd vervolgens in 2cm brede repen. Halveer de **ijsbergsla**, verwijder stronk en snijd de kern eruit. Hak in grove stuken van 3x3cm.



### 3. Perziken grillen

Verhit de grillpan of barbecue. Bestrijk de snijvlakken van de **perziken** en **baguettes** met een dun laagje olie. Grill de **vruchten** en het **brood** 3-5min tot ze duidelijke grillstrepen hebben. Neem de **perziken** en het **brood** van de grill en laat ze iets afkoelen. Snijd de **perziken** in plakjes van 1cm en scheur de **baguette** in grove stukken.



### 6. Salade opmaken

Verdeel de **ijsbergsla** en **witlof** over de borden. Schep de **sperziebonen** erop en leg de **perzikplakjes** er tegenaan. **Mozzarella** uit laten lekken en vervolgens in hapklare stukken over de **salade** scheuren. Schenk de **dressing** erover, garneer met de **mentblaadjes** en geef het **brood** erbij.