

# MARLEY SPOON



## Asperge-Caesarsalade

met knoflookcroutons en pit



20-30min



Voor 3-4 personen

De Caesarsalade is niet vernoemd naar de Romeinse keizer Julius Caesar, maar naar Caesar Cardini - een chef-kok van Italiaanse komaf die het recept creëerde. Met de koningin der groenten op haar toppunt, kunnen wij natuurlijk niets anders dan haar vrij spel geven in deze magnifieke salade. Goudbruin gebakken en met een romige vegetarische dressing vermengd is de asperge in deze lentesalade niet...



## Wat je van ons krijgt

- 3,10
- 1
- 10
- 7

## Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- suiker
- zout
- zwarte peper

## Kookgerei

- dunschiller
- koekenpan
- keukenrasp

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

## Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie

calorieën 580kcal, vet 38.7g, koolhydraten 35.8g, eiwit 16.1g



### 1. Ingrediënten voorbereiden

**Baguettes** in 0,5cm grote dobbelstenen snijden. **Knoflook** pellen, fijnhakken en met 1-2el olijfolie mengen. **1/4 Italiaanse harde kaas** fijnraspen. Gebruik een dunschiller of kaasschaaf om van de **overige kaas** vlokken te schaven.



### 2. Croutons bakken

Grote koekenpan op middelhoog vuur verhitten. **Brood** toevoegen en dan langzaam de **knoflookolie** erover gieten, zorg ervoor dat de **knoflook** in het kommetje achterblijft. Vuur middellaag zetten en de **croutons** in 2-3min al af en toe roerend knapperig bakken. **Croutons** uit de pan nemen en opzij zetten.



### 3. Pompoenpitten bakken

Koekenpan schoonvegen en op middelhoog vuur opnieuw verhitten. **Pompoenpitten**, 1tl suiker en snuf zout toevoegen en 2min al af en toe roerend bakken. **Pitten** uit de pan nemen en opzij zetten. Let op: de **pompoenpitten** kunnen snel aanbranden.



### 4. Asperges bakken

Houterige uiteinden van de **asperges** snijden. Koekenpan schoonvegen en op middelhoog vuur verhitten. 1-2tl olie en **asperges** toevoegen, ca. 10min bakken totdat de **asperges** goudbruin kleuren en gaar zijn.



### 5. Dressing maken

Ondertussen **citroenschil** fijnraspen en **sap** uitpersen. **Mayonaise**, **mosterd**, **worcestersaus**, **achtergehouden knoflook**, **1tl citroenrasp** en **2el citroensap** met 2-3el olijfolie mengen. **Geraspte kaas** erdoor roeren en op smaak brengen met zout en peper. Evt. wat water toevoegen om de gewenste dikte te krijgen.



### 6. Salade samenstellen

**Baby-romanasla** van de stonk plukken en goed wassen. Droogdeppen met keukenpapier of schone theedoek. **Sla** in een kom doen, met **dressing** overgieten en mengen. **Sla** over borden verdelen. Gebakken **asperges** met de **achtergebleven dressing** in de kom mengen en over de **salade** verdelen. **Pompoenpitten**, **croutons** en **kaasvlokken** erover strooien.