

Salade van Gegrilde Hollandse Groene Asperges & Muscat d'Aslace

Salade:

12 stuks Groene Asperge | 2 stuks Groene Appel | 2 stuks Lenteui | 150 gram Mesclunsla
| 8 plakken Bacon | Pijnboompitjes (licht gebrand) | Roerbakolie

Dressing:

4 eetlepels Olijfolie | 1 eetlepel Balsamicoazijn | 1 eetlepel Sinaasappelsap | 1 theelepel
Citroensap | 1 theelepel Mosterd | 1 theelepel Honing

- Voeg alle ingrediënten voor de dressing samen en meng het tot een homogene massa voeg peper en zout naar smaak toe
- Schil de onderstukken van de asperges, snijd ze vervolgens in stukken van circa 8 tot 10 centimeter
- Snijd de lente-ui in smalle ringetjes
- Was de mesclunsla en de rucola, sla deze uit of droog ze in de sladroger
- Schil de appel en snijd deze in smalle stukken
- Verhit een grillpan, vet deze in met de wokolie en rooster de asperges rondom lichtbruin en beetgaar in ongeveer 5 minuten
- Leg ze op een klein ovenschaaltje met wat keukenpapier, houd het geheel warm in een oven op lage temperatuur ± 50 °C
- Bak de bacon in de grillpan, houd deze ook warm
- Schroei de appeltjes kort in de grillpan
- Maak de sla aan met de dressing
- Dresseer de sla op het bord
- Verdeel de asperges, de bacon en de appeltjes over de borden
- Garneer met wat van de lente-ui en de pijnboompitjes

Tip: Serveer het geheel met wat mooie Italiaanse broodsoorten

Tip: De bacon kan ook vervangen worden door kipfilet

Serveer met een heerlijk glas gekoelde Muscat d'Alsace Achile Thirion. Een klassieke muscat geurig en sappig maar mooi droog in de afdronk.