

SALADE MET MOZARELLA, PEER EN ASPERGES

voorgerecht

Benodigdheden : voor **4** personen

2	bollen	Mozarella
12	st	Groene asperges
100	gr	Rucola
2	st	Peren
1	st	Ciabatta
5	el	Olijfolie
2	el	Balsamico azijn
1	el	Honing
		Peper en zout

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Spoel 100 gr rucola en laat goed uitlekken.

Snij van 12 groene asperges de onderkant af en schaf de asperges in flinterdunne reepjes met de mandoline of dunschiller.

Was en schil 2 peren en snij in fijne partjes.

Scheur 2 bollen Mozarella in stukjes. (of Burrata)

Rooster 1 ciabattabrood (eventueel een frans brood) goudbruin en breek het daarna in stukken.

Roer voor de vinaigrette 5 el olijfolie, 2 el Balsamico-azijn, 1 el honing, peper en een beetje zout door elkaar.

Verdeel alles over 4 borden, besprenkel met de vinaigrette en geef er het brood bij.

Werk af met een beetje verse peper van de molen.

=====