

Aspergesalade met cherry tomaten en artisjokvinaigrette.



Ingridients

Vinaigrette:

- ½ bundel basilicum
- 4 artisjokharten, uitgelekt (150g), gehalveerd
- 70 g olijfolie extra vierge
- 50 g water
- 25 g witte balsamicoazijn
- 10 g mosterd
- Zout en peper

Salade:

- 500 ml water + zout
- 500 g witte asperges, geschild, in stukken gesneden (ong. 3 cm)
- 500 g groene asperges, geschild, in stukken gesneden (ong. 3 cm)
- 150 g Cherry tomaatjes, in 4 snijden
- Enkele blaadjes basilicum als afwerking



Vinaigrette:

1. Plaats de basilicum en de artisjok in de MB: **5 sec/ snel 8**, bijspatelen.
2. Voeg olijfolie, water, balsamico, mosterd, peper en zout toe: **10 sec/snel 2**, zet apart.

Salade:

1. Plaats het water en zout in de MB. Plaats de varoma in positie.
2. Weeg de witte en groene asperges af in de varoma, zorg dat er voldoende gaatjes vrij blijven om de stoom door te laten: **20 min/ varoma/ snel 1**.
3. Meng de asperges met een deel van de artisjokvinaigrette in een schaal en laat intrekken.

Afwerking:

Werk het aspergemengsel af met de partjes tomaat, een draai zwarte peper van de molen en basilicumblaadjes. Overgiet met enkele lepels artisjokvinaigrette.

Bron: Thermomix NV. Cnudde, Ingridients