

Salade van linzen en asperges met Herve



20 min



4 personen

Ingrediënten

- 300 g zachte of pikante Hervekaas op kamertemperatuur
- 200 g groene mini-asperges
- 2 blikken gekookte linzen (of 480 g zelf gekookte linzen)
- 4 x een handvol rucola
- 80 g hazelnoten

Vinaigrette met honing en sjalot:

- 1 kleine sjalot
- 4 eetlepels ciderazijn
- 3 eetlepels vloeibare honing
- 8 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel graanmosterd
- Peper en zout

Bereiding

- Breng licht gezouten water in een steelpan aan de kook en laat de hele mini-asperges 3 min koken, giet ze af en leg ze in ijskoud water.
- Laat de hazelnoten lichtjes roosteren in een droge pan, zo worden ze heel krokant. Hak ze grof.
- Maak de vinaigrette: meng honing, azijn en zout in een bokaaltje. Voeg de heel fijngesneden sjalot toe, olie, mosterd en peper. Sluit en schud goed.
- Giet de linzen af en spoel ze heel goed. Leg ze op een serveerschaal (of in een grote kom) met de uitgelekte asperges, de grofgehakte hazelnoten en de rucola. Bedruip met wat vinaigrette (en meng in het geval van de grote kom).
- Snij de Herve in plakjes en leg ze op de salade. Serveer met brood.

Tip

Je kan deze salade op voorhand bereiden zodat de smaken zich goed kunnen mengen. In dit geval neem je de salade 20 min voor het serveren uit de koelkast en voeg je de rucola net voor het opdienen toe.



Ontdek
andere recepten

