

RECEPT VAN DE MAAND

APRIL

ASPERGES, AARDBEI, RADIJS, KOKOS, EI, KAAS

WIJN: BISCARDO, OROPASSO
VENETO, BIANCO, ITALIË, 2023



RECEPT VOOR
6 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

- 500 gr witte asperges
- 400 gr aardbeien
- 250 gr radijs
- 200 gr vegan kokosyoghurt
- 3 eieren
- 250 gr jong belegde kaas
- 1 tl kerrie
- 1 tl ragfijn gesneden gemberwortel
- 1 el gehakte peterselie
- Peper en zout
- 500 gr patat of krieltjes

BEREIDING

Kook de eieren middel hard, zo'n 7 minuten. Pel ze en snij in kleine stukjes. Als je een eiersnijder hebt, snij je ze een keer door, draai een kwart slag en snij nog een keer door. Doe in een ruime kom. Schil de asperges en stoom ze beetgaar. Als de bbq aan staat, kun je ze ook daarop grillen. Snij de kopjes eraf voor de garnering.

Snij de asperges in stukjes van 2 cm, en ook in de kom. Snij de kroontjes van de aardbeien en snij de grote in vieren, de kleine in tweeen. Ook in de kom. Snij de radijs in vieren. En ja, ook in de kom. Snij de kaas in blokjes van 0,5 cm, dan in de kom. Voeg de yoghurt toe en de kruiden. Roer alles voorzichtig door elkaar.

Laat een 15 minuten staan. Bak de patat of kriel en serveer dit warm bij de salade. Bij deze salade kun je ook gebakken witvis, kip of zelfs een hamburger van de bbq serveren. Schenk er een gul glas Oropasso bij, en uw gerecht is helemaal af!

Prosit!

Ab Tamis, chefkok van De Wijnproevers.

