

Voor 4 personen
Klaar in: 20 minuten
1 busset witte asperges
1 busset groene asperges
1 Cavaillonmeloen
1 Galliameloen
3 el suikersiroop
1 el chardonnay-azijn
3 el olijfolie
1 el mosterd
peper en zout
1 pakje rucola
1 pakje gemengde sla
200 g gepelde grijze garnalen

SALADE

van asperges en meloen

Schil en kook asperges. Laat ze afkoelen in ijswater. Snij ze in drie gelijke stukken. Hou koel. Snij de meloenen in tweeën. Haal de zaadjes eruit en laat uitlekken in een vergiet. Haal 20 bolletjes uit de meloenen. Snij de rest van het vruchtvlies los. Voeg sap en vruchtvlies samen in de blender. Voeg rietsuikersiroop, azijn, olijfolie, mosterd, peper en zout toe. Mix op hoge snelheid. Meng de rucola en gemengde sla onder elkaar. Meng de dressing eronder en ook de asperges. Dresseer in bord en verdeel de grijze garnaaltjes en meloenbolletjes over de borden en serveer.

