

Salade met witte en groene asperges

Ingrediënten

Witte en groene asperges
Livar kloostervarkenham
12 maanden gedroogd
Veldsla
Sinaasappelpartjes
Pompoenpitten
Pompoenpitolie
Olijfolie
Notenolie
Perenazijn
Sojasaus
Peper / Zout

Bereidingswijze:

Eerst willen wij geschild, gewassen en ontdaan worden van onze harde voeten. Snijd ons in de lengte in tweeën. Gaar ons ± 3 minuten in lekker verhitte olijfolie met een vleugje limoen. Laat ons uit de pan afkoelen tot een lekkere lauwwarme temperatuur. Intussen bak je, met een scheut notenolie, de Livar kloosterham krokant en legt hem op keukenpapier om uit te lekken. In dezelfde pan gaan de pompoenpitten. Rooster deze tot ze licht verkleurd zijn. Maak een heerlijke dressing, van pompoenpitolie, sojasaus, limoen en perenazijn,. Maak het bed op met veldsla en sinaasappelpartjes. Drapeer ons hierop, en stop ons onder met de krokant gebakken ham. Besprenkel ons met de dressing en de pompoenpitten.
Wij worden het liefst door een Sauvignon Blanc begeleidt.