



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 21  
2015

Maak een foto van je gerecht en deel deze via De mooiste foto krijgt een verrassing!

## Lauwarme salade met aardappel, groene asperges en feta

Een heerlijke lentesalade met verse oregano en frisse citroen

De basis van deze salade is de franceline aardappel. Deze vastkokende aardappel heeft een dunne en gladde rode schil en is erg smaakvol. Deze salade kun je overigens ook heel gemakkelijk koud eten. Dus als je nog wat over hebt, kun je het gemakkelijk bewaren voor de lunch van de volgende dag.



25-30 min



gemakkelijk



glutenvrij



Groene asperges



Franceline aardappelen



Citroen



Oregano



Rucola



Feta

## Ingrediënten

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Groene asperges (g)	200	400	600	800	1000	1200
Franceline aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Citroen ⊕	¼	½	¾	1	1½	2
Oregano (takjes)	½	1	1½	2	2½	3
Rucola (g) ⊕	30	55	70	90	110	125
Feta (g) 7)	50	75	100	125	150	175
Olijfolie (el)*	½	1	1	2	2	2
Extra vierge olijfolie (el)*	1	2	3	4	5	6
Honing (tl)*	1	2	3	4	5	6
Mosterd (tl)*	1	2	3	4	5	6
Peper & zout*				Naar smaak		

⊕ Dit gebruik je ook in een ander recept

\* Zelf toevoegen

## Allergenen

7) Melk/lactose

## Benodigheden

Pan met deksel, saladekom, koekenpan

**Voedingswaarden** 506 kcal calorieën | 15 g eiwit | 58 g koolhydraten | 22 g vet, waarvan 7 g verzadigd | 9 g vezels



**1** Breng 400 ml water per persoon aan de kook in een pan met deksel. Verwijder de harde onderste 2 cm van de groene asperges en snijd de asperges in 4 gelijke stukken. Kook de asperges 3 minuten in de pan met deksel. Haal daarna met een schuimspaan uit de pan en bewaar in een saladekom.



**2** Was de aardappelen (franceline) grondig en snijd in blokjes van ongeveer 1 cm. Kook de aardappelen, afgedekt, in dezelfde pan met deksel in 10 minuten gaar. Giet daarna af en spoel kort af onder koud water om de aardappelen iets af te koelen.



**3** Was ondertussen de citroen grondig. Rasp de schil met een fijne rasp en pers het sap uit. Ris de oreganoblaadjes van de takjes en hak fijn. Meng de asperges met de oregano, citroenrasp, olijfolie, peper en zout.

**4** Zet een koekenpan op middelhoog vuur en bak de asperges 5 minuten rondom bruin.

**5** Maak een dressing van de extra vierge olijfolie, honing, mosterd, een ½ el citroensap per persoon, peper en zout.

**6** Scheur de rucola klein in de saladekom. Verkrummel de helft van de feta erboven en voeg de aardappelen en asperges toe. Voeg de dressing toe en breng op smaak met peper, zout en citroensap.

**7** Verdeel het gerecht over de borden en garneer met de overige feta.



**Tip!** Snipper een ¼ rode ui of sjalot per persoon en voeg toe aan de salade als je de zoet-pikante smaak van rode ui of sjalot lekker vindt. Wil je de smaak van de ui of sjalot wat milder maken? Bak deze dan in de laatste minuut mee met de groene asperges.