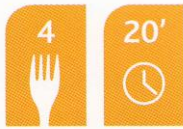


## Ingrediënten



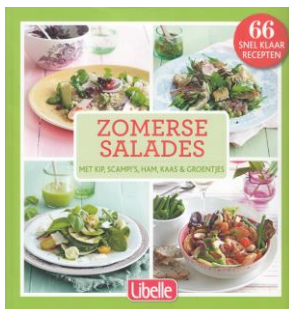
- 2 bolletjes mozzarella • 12 groene asperges • 100 g rucola • 2 peren
- 1 ciabatta • 5 el olijfolie • 2 el balsamicoazijn • 1 el honing • peper en zout



## Recept

- 1 Spoel de rucola, de peren en de asperges. Schaaf de asperges met een dunschiller of mandoline in flinterdunne reepjes. Snij de peren in fijne partjes. Scheur de mozzarella in stukjes.
- 2 Rooster het ciabattabrood goudbruin. Breek het daarna in stukjes.
- 3 Roer een vinaigrette van de olijfolie, de balsamicoazijn, de honing, peper en een beetje zout.
- 4 Verdeel de rucola, asperges en peer over een server-schaal. Leg er de mozzarella en het ciabattabrood bij. Besprenkel met de vinaigrette en werk af met peper.

## Bron



M5270 + Martine Lycke

Libelle - Speciale uitgaven - Zomerse salades, met kip, scampi's, ham, kaas en groentjes, Pagina 76/77

Online hier terug te vinden:

<https://www.libelle-lekker.be/bekijk-recept/16409/salade-met-mozzarella-peer-en-groene-asperges>

Info Martine Lycke

15/05/2022

Bij ons met:

- \* Jonge sla
- \* Rucola
- \* Geraspte wortelen
- \* Burrata
- \* Peer
- \* Aardbei
- \* Zonnebloempitjes
- \* Gebakken groene asperges met ras el hanout
- \* Rosbief
- \* Gebakken aardappel

Saus:

2 el Olijfolie, 1 el balsamico, 1 el honing

---

Fotos





## Salade met mozzarella, peer en groene asperges

Duur: 🕒 Budget: € € Moeilijkheid: 👨‍🍳

### BEREIDING

#### INGREDIENTEN VOOR 4 PERSONEN



mozzarella	2 bolletjes
groene asperges	12
rucola	100 g
peren	2
ciabatta	1
olijfolie	5 el
balsamicoazijn	2 el
honing	1 el
peper	
zout	

- 1 Spoel de rucola, de peren en de asperges. Schaaf de asperges met een dunschiller of mandoline in flinterdunne reepjes. Snij de peren in fijne partjes. Scheur de mozzarella in stukjes.
- 2 Rooster het ciabattabrood goudbruin. Breek het daarna in stukjes.
- 3 Roer een vinaigrette van de olijfolie, de balsamicoazijn, de honing, peper en een beetje zout.
- 4 Verdeel de rucola, asperges en peer over een serveerschaal. Leg er de mozzarella en het ciabattabrood bij. Besprenkel met de vinaigrette en werk af met peper.