FOCUS
CENTRUM VOOR
VOLWASSENENONDERWIJS

GO! CVO Focus - Hoofdzetel
Groendreef 31, 9160 Lokeren - 09 348 38 45
www.cvofocus.be
info@cvofocus.be

Aspergesalade met tomatenvinaigrette, burrata en prosciutto

BENODIGDHEDEN VOOR 4 PERSONEN

- 12 sneetjes prosciutto
- 1 kg witte asperges
- 6 rijpe trostomaten
- 1 sjalot
- 1 teentjes knoflook fijngesneden
- 0,5 bosje basilicum
- 2 eetlepels witte wijnazijn
- olijfolie
- zwarte peper
- grof zeezout
- bosje rucola
- 1 bol burrata
- 4 sneetjes speltbrood

WERKWIJZE

1. Schil de asperges en kook ze al dente in gezouten water. Snij de tomaten in grove stukken.
2. Stoof de sjalot en look aan in olijfolie zonder te kleuren. Voeg de tomaat toe en laat 5 tot 10 minuten sudderen.
3. Mix dit alles met basilicum, olijfolie, wijnazijn, zout en zwarte peper tot een mooie emulsie, duw door de zeef. Proef en kruid af naar smaak.
4. Snij het brood in kleine blokjes, kruid met peper, zout en olijfolie. Bak ze krokant in een pan of leg ze op een bakplaat en bak in de oven op 200 °C tot ze mooi krokant zijn.
5. Snij de beetgaar gekookte asperges in stukken van 5 cm. Grill ze kort met wat olijfolie en peper en zout op de grillplaat.
6. Serveer de asperges in een diep bord of kommetje, scheur de burrata in vier stukken en leg op elk bord een stuk burrata. Overgiet met de tomatenvinaigrette, trek de prosciutto in reepjes en dresseer er een beetje losjes over. Bestrooi tot slot met broodkruim en enkele takjes rucola.

Veel kookplezier en smakelijk!

Recept van Sabine Verley, leerkracht Gastronomisch koken in CVO Focus