

# Salade of warm bijgerecht: asperges, tomaat en spek

---



## Ingrediënten voor 4 personen

Bos groene asperges  
2 gele tomaten  
3 rode tomaten  
8 plakjes ontbijtspek  
Olijfolie, zeezout, witte wijnazijn

## Bereiden

Maak eerst het spek knapperig. Dat kan in een droge pan (langzaam uitbakken) of in de magnetron (op een bord, 4 minuten op 800 watt). Laat afkoelen.

Snijd de onderkanten van de asperges, met een dunschiller de harde stukken eraf schillen.

Blancheer de asperges 5 minuten. Laat afkoelen.

Snijd de tomaten in kwarten, verwijder de zaadjes. Kies voor een frisse salade of warm bijgerecht.

Voor de salade: Maak een dressing van olijfolie, azijn, zout en een beetje peterselie. Doe de asperges, tomaten en spek in een mooie schaal en giet de dressing erover.

Voor het warme bijgerecht: Verhit een grillpan, gril de asperges 2 minuten. Doe dan de tomaten en spek erbij. Nog 1 minuut grillen. Serveer op een warme schaal met wat olijfolie en ruim zeezout.



**EETSNOB**



**EETSNOB**