Lentesalade met geitenkaas en gemarineerde cherrytomaten



Gebruikte bresc producten



Bresc Zoetzure cherrytomaten knoflook citroengras 1100g

Ingrediënten

10

- 375 g Bresc cherry tomatoes garlic lemongrass
- 1 dl marinade van de cherry tomatoes
- 125 g pompoenpitten
- 3 pakje aspergetips
- 10 stengels lente-ui
- 1 bakje preischeuten
- 5 takjes basilicum
- 5 takjes koriander
- 5 takjes munt
- 250 g gekookte mini rode bieten
- 3 bosje radijs
- 500 g geitenkaasbolletjes
- 5 pompoenpitbroodjes
- 5 stronken mini romaine sla
- 1 dl olijfolie extra vergine

Bereidingswijze

Rooster de pompoenpitten in een beetje olie goudbruin. Breng op smaak met zout. Blancheer de aspergetips een minuut en spoel ze koud. Dep ze droog. Snijd de lente-ui in ringetjes. Pluk de kruiden en snijd de groentes in de gewenste grootte. Schep de cherrytomaatjes uit de pot en meng 0,25 dl van de marinade met de rest van de olijfolie. Pluk de slablaadjes los en maak de salade op met alle ingrediënten. Serveer met brood.