

Een lente salade / A Spring salad



De boodschappen

10 nieuwe aardappels
2 lente uitjes, ringetjes

8 baby asperges
50 gram doperwtten

1 eetlepel olijfolie

6 kwartel eitjes

2 theelepels witte wijnazijn

15 gram dragonblaadjes

100 gram veldsla

200 gram gerookte kip

4 worteltjes, geschaafd

100 gram kastanje champignons

4 radijsjes, in schijfjes

2 grote vrije uitloop eieren

100 ml olijfolie

Zo maak je de lente-salade

Boen de aardappels onder de kraan, kook ze in ongeveer 15 minuten gaar.

Snij de gerookte kip in dunne plakjes, schil alle groenten dun en maak ze schoon.

Blancheer de asperges, wortels en erwten in +/- 2 minuten en zet ze 30 seconden in ijswater.

Leg dan de kwartel eitjes 2 minuten in het kokende water.

Bak de champignons enkele minuten in olijfolie.

Verdeel over een grote schaal de veldsla, lente-ui en kip, asperges, doperwtten en wortel.

Leg de gehalveerde aardappels, champignons, halve eitjes en de schijfjes radijs er bovenop.

De dressing

Kook de twee eieren zacht in 4 minuten, doe eieren, olie, azijn en dragon in de blender.

Blend alles samen tot een dikke gladde dressing.

Serveer de salade met de dressing erbij of druppel er alvast iets over.

Een lente salade / A Spring salad



Shopping list

10 new potatoes	100g dandelion salad
2 spring onions, finely sliced	200g smoked chicken
8 baby asparagus spears	4 baby carrots, sliced
50g of peas	100g chestnut mushrooms, quartered
2 spring onions, finely sliced	4 radishes, sliced finely
6 quails eggs	2 large free range eggs
2 teaspoons white wine vinegar	100ml olive oil
15g tarragon, just leaves	

How to make the Spring salad

Scrub the potatoes under a running tap, cook them for approximately 15 minutes.

Slice the smoked chicken thinly then peel all vegetables thinly and clean them.

Blanche the asparagus, carrot and peas in 2 minutes, plunge them 30 seconds in ice water.

Then place the quail eggs 2 minutes in the boiling water.

Fry the mushrooms for a few minutes in olive oil.

Place salad, onion and chicken on a serving dish, spread asparagus, peas and carrots on top.

Then add the halved potatoes, fried mushrooms, halved quail eggs and sliced radish.

The dressing

Boil the two eggs until soft in 4 minutes then place eggs, oil, vinegar and tarragon in the blender. Blend all into a thick smooth dressing.

Serve the salad with the dressing on the side or drip some on the salad already.