

Ingrediënten (voor 4 personen)

- jonge tuin boontjes
- jonge bospeen
- radijsjes
- bleekselderie
- bloemkool roosjes
- champignons.

Voor de saus

- 4 ansjovisfilets.
- 1 grote bosui zeer fijngehakt
- 1 grote teen knoflook zeer fijngehakt
- 4 takjes peterselie
- tuinkruiden
- 75 ml sterke olijfolie
- 2 eetlepels wijnazijn
- peper
- cayennepeper

Bereiden

Een traditionele eerste gang voor een lente maaltijd. Voor deze schotel maakt men gebruik van de eerste verse groenten van het seizoen. Was de groenten alleen maar schoon en snijd ze in kleine stukjes en schik ze in een schaal. Stamp de ansjovisfilets met de bosui, knoflook en kruiden. Klop de olijfolie met de azijn, voeg het ansjovis mengsel en wat peper en cayennepeper toe en klop alles goed door elkaar. Dien op met een kleine garde in een juskom zodat de saus evengoed door gemengd kan worden voor iedereen zijn eigen portie opschept, om zo de allerbeste smaak te bieden.