

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 200 gram dunne sperzieboontjes
- 200 gram groene asperges
- 1 krop ijsbergsla
- 100 gram kleine basilicumblaadjes
- 150 gram kersentomaatjes
- 1 gele paprika in dunne reepjes
- 2 lente uitjes
- 8 plakjes bacon
- 75 gram groene olijven
- 1 avocado in kleine partjes
- 50 gram Parmezaanse kaas (geraspt)

Voor de dressing

- 2 eetlepels citroensap
- zout en peper
- 2 theelepels grove Zaanse mosterd
- 6 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels kervel

Bereiding

Kook de sperzieboontjes en asperges in ruim kokend water met een beetje zout, beetgaar. Spoel ze daarna onder de koude kraan goed af en laat ze uitlekken. Snij de asperges in stukken van 4 cm. Meng de sla, basilicum, asperges, sperzieboontjes, tomaat, paprika en lente ui luchtig door elkaar. Roer alle ingrediënten voor de dressing door elkaar en meng ze met de salade. Verdeel de salade over 4 borden. Bak de plakken Bacon krokant in een droge koekenpan. Garneer de salade met olijven en avocado en de kaas en bacon.