

Ingrediënten (4 personen)

- Krop Sla
- blikje Aspergepunten
- champignons
- kappertjes
- 250 gram Gruyère kaas
- Parmezaanse kaas

Bereiding

Pluk het hart van een krop sla uit elkaar. Was en droog de bladeren goed en snijd ze in niet te kleine stukjes. Leg de sla onderin een coupes of op bordjes. Laat de inhoud van een blikje aspergepunten goed uitlekken. Snijd deze desgewenst in stukjes. Snijd 2 a 3 rauwe grote champignons in kleine stukjes. Snijd 250 gram Gruyère kaas in dikke reepjes. Vermeng de bovenstaande ingrediënten met 2 tot 4 theelepels Kappertjes en 30 gram Parmezaanse kaas. Vul de glazen of beleg het bordje met deze salade. Maak een slasaus van 3 eetlepels olijfolie, peper en zout, 1 a 2 theelepels Zaanse mosterd en citroensap naar smaak en giet dit over de salade. Garneer met hoorntjes salami, zwarte olijven en een takje peterselie