

Lauwwarme salade met (groene) asperges en Roseval aardappels met Juulz+ mosterddressing

Ingrediënten:

- 800 g roseval aardappels
- 125 g spekblokjes
- 65 g walnoten
- 500 g (groene) asperges
- 1 bosje bosui
- 1 bosje radijs
- Juulz+ Mosterddressing (ook geschikt voor Yoghurt Basilicum & sinaasappel/chili dressing)

Breng een pan met water en een beetje zout aan de kook.

Boen de aardappels schoon en snijd ze in gelijke stukken. Kook de aardappels in de pan in circa 15 minuten gaar. Giet de aardappels af en stoom ze droog. Verwarm een pan en bak de spekblokjes in circa 8 minuten krokant. Voeg circa de laatste 3 minuten de walnoten toe. Breng een pan met water en een beetje zout aan de kook. Snijd de houtachtige onderkant van de asperges en snijd de asperges in gelijke stukken. Kook de asperges in circa 4 minuten beetgaar. Giet af en spoel ze koud. Snijd de bosuitjes in ringetjes. Snijd de radijsjes in vieren. Meng de Roseval aardappels, spekblokjes, groene asperges, radijs, bosuitjes en de walnoten met de Juulz+ Mosterddressing in een ruime kom. Serveer de gezonde voedzame salade lauwwarm op een mooi bord.



**KIJK VOOR MEER RECEPTEN OP:
WWW.JUULZ.EU**

