

SLAATJE RABARBER NECTARINES



Ingrediënten (voor 4 personen):

- een zakje veldsla
- 4 nectarines
- een bakje groene asperges
- 4 trostomaten
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1 rabarberstengel
- enkele takjes peterselie



Bereidingswijze:

- Was de veldsla en verdeel over 4 borden.
- Was de nectarines, snij ze middendoor, verwijder de pit en snij in schijfjes.
- Was de groene asperges en kook ze beetgaar.
- Was de tomaten en snij ze in partjes.
- Was de paprika's, verwijder het steeltje en de zaadlijsten en snij in kleine blokjes.
- Was de rabarberstengels, schil ze en snij ze eveneens in kleine stukjes.
- Meng de paprikastukjes en rabarberstukjes door elkaar.
- Was de peterselie en snij deze heel fijn.
- Breng de mengeling van rabarber en paprika aan in het midden van de borden.
- Schik de schijfjes nectarine, de partjes tomaat en de asperges errond.
- Werk af met wat fijngesnipperde peterselie.
- Laat het smaken!