

Salade met roergebakken asperges en gemarineerde ossenhaas

Benodigheden voor 4 personen

200 gr ossenhaas
8 witte asperges (vingerdik)
1 zakjes gemengde sla
standaard dressing:
 1 dl olijfolie
 1 dl notenolie
 1 dl azijn
 1 eetlepel mosterd
 1 eetlepel honing
Teriyaki marinade:
 1 limoen
 balsamico azijn
 olijfolie
 teriyaki saus
 1 teen knoflook
geroosterde pijnboompitten

Standaard dressing:

olijfolie, notenolie, azijn, mosterd en honing mengen met de staafmixer.

Gemarineerde ossenhaas

Fijn gehakte zestes of rasp van een limoen, sap van diezelfde limoen, evenveel balsamico azijn, olijfolie en teriyaki, 1 fijngeknepen teen knoflook, mengen.
Snij de ossenhaas dwars op de spiervezels in kleine reepjes.
Meng het vlees met de marinade en zet weg.

De asperges

Schil de asperges 1 keer. Snij ze in stukjes van 3 cm. **SCHUIN DOORSNIJDEN.**

Vlak voor doorgeven

Meng de salade met de dressing. Roerbak de asperges in wat olijfolie tot lichtbruin.

Opmaak

Maak een spiegel van de salade. Verdeel daarop de ossenhaas en de aspergestukjes. Strooi de pijnboompitten er om heen. Nappeer nog wat marinade om alles heen.