



## SALADE MET FOREL, AVOCADO EN ASPERGES

### NODIG

1 Little gem  
1 avocado  
1 peer  
125 gerookte forel  
250 gram groene asperges  
verse peterselie  
1 el stroop  
1 el Limburgse mosterd  
2 el olijfolie  
1 el balsamico azijn

### DOEN

1. Kook de asperges en spoel af met koud water. Snijd de peer in blokjes, de avocado in plakjes en forel in stukjes,
2. Doe een stroop, mosterd, olie en azijn in een pannetje en laat even op zacht vuur staan, totdat de een vloeibare massa is (tussendoor wel even met een kleine garde roeren).
3. Verdeel sla op schaal, net als avocado, peer, asperges en forel. Besprenkel met dressing. Serveer met brood naar keuze.

Smakelijk eten!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)