



Salade met lamsfilet, groene asperges & rucola



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 pak groene asperges
400 gram lamsfilets
peper en zout
boter (1 klontje)
1 handvol pijnboompitten
2 sneden wit brood
olijfolie
rucola (2 handjes)
citroensap

Bereidingswijze

- 1.** Snij de rauwe asperges in zeer dunne linten met een dunschiller. Meng ze met een beetje olijfolie, peper en zout. Schik in een ovalen schaal.
- 2.** Breng de lamsfilets op smaak met peper en zout. Bak ze rondom rond mooi aan in boter.
- 3.** Laat 10 minuten rusten onder aluminiumfolie en snij dan in plakjes.
- 4.** Schik deze bovenop de asperges.
- 5.** Snij het witbrood in blokjes en bak in olijfolie tot croûtons.
- 6.** Verdeel over de asperges en het lam.
- 7.** Rooster de pijnboompitten goudbruin in een pan zonder vetstof en strooi over de schaal.
- 8.** Werk af met rucola, peper en zout.
- 9.** Besprenkel met olijfolie en citroensap.