



Salade met asperge, avocado en gebakken feta

Helaas het aspergeseizoen is bijna voorbij. Daarom komen deze week de laatste aspergerechten van dit jaar weer voorbij. Om te starten met deze heerlijke salade met avocado en gebakken feta.

Overigens niet getreurd dat het aspergeseizoen afgelopen is, nu beginnen de verse peultjes, tuinbonen, raapstelen, kortom de zomergroentes te komen en ook daar word ik heel gelukkig van. Laten we het barbecue seizoen niet vergeten, wij hebben afgelopen weekend beide dagen gebarbecued.

Afgelopen maart toen het hier in het zuiden carnaval was zijn wij met het gezin en mijn ouders een dag naar Rotterdam geweest. Daar hebben we de markthallen aangedaan en kocht ik deze ontzettend lekkere Marrakech kruiden. Ze zijn overigens wel aardig aan de zoute kant, dus ben voorzichtig met zout in combinatie met deze kruiden.

Deze salade heb ik niet babyproof gemaakt. Dylan krijgt sla niet echt goed weg dus voor hem stond er een lekkere zomerstampot uit de diepvries klaar. Eliza-Jane eet overigens wel gewoon met ons mee, ze is drie en eet ondertussen alles. Mits ze er zin in heeft.

Ingrediënten voor 4 personen:

- 500 gram geschilde asperges (750 gram ongeschilde asperges)
- 200 gram feta
- 2 avocado's
- 100 gram cherrytomaatjes
- 100 gram krulsla melange
- 2 eetlepels pompoenpitten
- 4 eetlepels olijven
- 1 peer
- 1/3^{de} komkommer
- 1/2^{de} prei
- Olie
- 2 theelepels [Marrakech mix](#) (kruiden)
- 4 eetlepels paneermeel

- 1 eetlepel witte wijnazijn
- 1 theelepel honing
- 1 theelepel citroensap
- 1 theelepel suiker
- Peper
- Zout

Verwarm een pan water met suiker en zout en kook de asperges in 7 à 9 minuten beetgaar. De precieze tijd ligt aan de dikte van de asperges, maar test dat even door er met je vork in te prikken.

In de tussentijd kun je de rest van de salade voorbereiden. Verwarm een koekenpan en bak in de droge pan de pompoenpitten.

Was de sla en verdeel deze over de borden. Was de cherrytomaatjes en snijd deze in vieren. Was de komkommer en snijd deze in dunne reepjes.

Was de prei goed en snijd hier ringen van. Als de pompoenpitten ligt verkleurd zijn kun je deze uit de pan halen. Voeg een scheut olie toe en bak hier de preiringen gedurende 3 à 5 minuten in aan.

Schil de peer en snijd deze in blokjes.

Dep de feta droog, snijd deze in blokjes en smeer deze goed in met ongeveer 2 eetlepel olie. Zorg dat de feta volledig plakt door de olie. Meng de paneermeel met de Marrakech mix. Draai hier de feta doorheen, zodat die van alle kanten goed gemarineerd is. Haal de prei uit de koekenpan en voeg nog een flinke scheut olie toe. Bak de feta van alle kanten in de pan in ongeveer 6 minuten knapperig van buiten en zacht van binnen.

Meng voor de dressing 4 eetlepels olie, 1 eetlepel witte wijnazijn, en 1 theelepel honing door elkaar. Breng de dressing op smaak met peper en zout. Verdeel de dressing over de 4 borden en meng deze door de sla.

Snijd de avocado's doormidden en verwijder de pit en de schil. Als de avocado goed rijp is trek je de schil er zo vanaf, maar je kunt het ook met behulp van een eetlepel doen. Smeer de avocado's in met citroensap. Dat houdt verkleuring tegen. Snijd hele dunne plakjes van de avocado en draai deze tot een cirkel, zoals op de foto.

Giet de asperges af en laat deze uitlekken in een vergiet. Snijd ze vervolgens in grove stukken.

Verdeel de komkommer, olijven, tomaatjes, prei, peer over de borden en meng dit door elkaar. Leg vervolgens de asperges en gebakken feta verdeeld over de borden.

Leg daarop met behulp van een groot koksmees of een spatel de avocado, een halve avocado per bord. Met behulp van een koksmees of spatel kun je de cirkel heel op het bord krijgen.

Maak het af met de pompoenpitten en mocht je dressing over hebben drizzle die erover.