



Zomersalade met mozzarella

en gegrilde perziken met munt dressing



ca. 20min



2 personen

Haal de BBQ-sferen in huis met deze salade bomvol zomerse ingrediënten. Niet alleen groenten, maar ook diverse soorten fruit vieren op dit moment hun hoogtijdagen. Kersen, pruimen, bessen... Vandaag gaan wij voor perzik. Eenmaal goed rijp en op de barbecue gegrild, smaakt deze steenvrucht fantastisch in onze ijsberg-witlofsalade met zachte stukjes mozzarella.

Wat je van ons krijgt

- 2 perziken
- 1x sperziebonen
- 1 speltbroodje ^{1,7,11,13}
- 20g verse munt
- 1x witlof
- 1 krop ijsbergsla
- 1x mozzarella ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- azijn
- 1el honing

Kookgerei

- grillpan of koekenpan
- middelgrote kookpan
- zeef
- staafmixer met beker

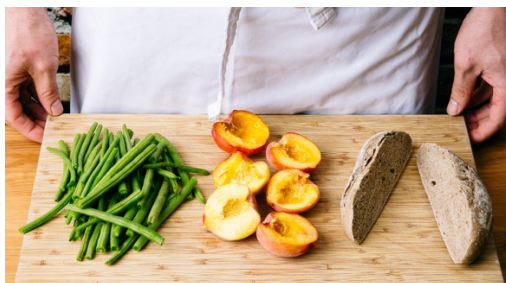
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), sesamzaad (11), lupine (13). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 675kcal, vet 44.3g, koolhydraten 53.8g, eiwit 21.4g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng een middelgrote kookpan ruim water met 1tl zout aan de kook. Snijd de **perziken** rondom in tot de pit en draai de helften in tegengestelde richting om ze los te maken. Wrik de pit eruit. Dop de **sperziebonen**. Snijd het **speltbroodje** open.



2. Sperziebonen blancheren

Voeg de **sperziebonen** toe zodra het water kookt en kook de **bonen** in 5-7min beetgaar. Giet af en spoel af onder de koude kraan. Laat goed uitlekken.



3. Perziken grillen

Verhit een grillpan op middelhoog vuur. Bestrijk de snijvlakken van de **perziken** en **baguettes** met een dun laagje olijfolie. Grill de **vruchten** en het **brood** 3-5min tot ze duidelijke grillstrepen hebben. Laat iets afkoelen. Snijd de **perziken** in partjes en scheur het **brood** in grove stukken.



4. Dressing maken

Pluk de blaadjes van de **munt**. Houd **een paar kleine blaadjes** apart ter garnering en doe de **rest** in een maatbeker met 1el honing, 3-4el olie, 1-2el azijn (bij voorkeur wittewijnazijn), peper en zout. Blend met de staafmixer tot een gladde **dressing**.



5. Sla snijden

Snijd de **witlof** in de lengte doormidden en dan in de breedte in reepjes. Snijd de **ijsbergsla** in hapklare stukken.



6. Salade opmaken

Verdeel de **ijsbergsla** en **witlof** over de borden. Schep de **sperziebonen** en **perziken** bovenop. Scheur de **mozzarella** er in hapklare stukken boven. Besprenkel met de **dressing** en garneer met de **muntblaadjes**. Geef het **brood** erbij.