

Mmmm...



TEBBEN

Aspergesalade met Buffelmozzarella . . .



Tebben  
Buffel-  
mozzarella

**A**sperges is het witte goud uit Noord-Limburg. Ze worden gestoken tot en met Sint-Jan, 24 juni. Groene asperges groeien boven de grond en zijn het hele jaar door verkrijgbaar. Meestal worden ze geïmporteerd.

Wij koken het liefst met producten uit onze eigen, mooie omgeving. Dus kiezen we voor dubbel-wit: asperges én Tebben Buffelmozzarella.

[www.tebbenkaas.nl](http://www.tebbenkaas.nl)

Mmmm...



TEBBEN

## Aspergesalade met Buffelmozzarella . . .

*(voor twee personen)*

250 gram asperges

1 bol Tebben Buffelmozzarella

250 gram kastanjechampignons

1 eetlepel kruidenboter, enkele takjes tijm

75 gram rucola

1 eetlepel aceto balsamico, 2 eetlepels zonnebloemolie

Sap van een sinaasappel naar smaak

3 cherrytomaatjes, gehalveerd

Zout en peper



Tebben  
Buffel-  
mozzarella

- Schil de asperges en snij de harde onderkant af. Kook ze in gezouten water al dente, ze moeten nog beet hebben. Haal ze uit het water en dep ze droog. Snij ze schuin in drieën.
- Maak de kastanjechampignons schoon en snij ze in vieren. Verwarm de kruidenboter in een koekenpan en roerbak circa vijf minuten de kastanjechampignons.
- Snij de Tebben buffelmozzarella in schijfjes.
- Rits de blaadjes van de tijmtakjes af.
- Verdeel de rucola, tijmblaadjes en kastanjechampignons over twee borden.
- Meng de zonnebloemolie, balsamico en sinaasappelsap tot een dressing. Sprenkel de dressing over de rucola, breng op smaak met peper en zout.
- Schik de asperges, de kastanjechampignons en schijfjes buffelmozzarella mooi over de rucola.
- Halveer de cherrytomaatjes en verdeel ze over de twee borden.