

Gegrilde aspergesalade met CAMBOZOLA



Ingrediënten voor 2 porties:	2 el	Olijfolie
500 g Asperges	1 el	Balsamicoazijn
150 g CAMBOZOLA	1 tl	Ahornsiroop
2 st. Uien		Zout
50 g Pecannoten		Peper

Bereiding:

1. Schil de uien en snijd ze in dunne reepjes. Verwarm 1 tl olijfolie in een grote pan. Doe de gesneden uien in de pan en voeg $\frac{1}{4}$ tl zout en wat peper toe. Roer de suiker door de uien, zodra deze na ongeveer vijf minuten langzaam glazig zijn worden. Smoor het geheel 12-15 minuten op middelhoge warmte en roer regelmatig door, zodat er niets aanbrandt.
2. Schil de asperges en snijd de uiteinden aan de onderkant eraf. Halveer de asperges. Meng de asperges in een schaal met olijfolie goed door elkaar. Gril de asperges op de grillpan aan alle kanten 6-7 minuten op middelhoge warmte.
3. Voor de dressing: meng olijfolie, balsamicoazijn en de ahornsiroop door elkaar en breng op smaak met zout en peper.
4. Snijd de CAMBOZOLA in blokjes. Maak de asperges op met de CAMBOZOLA en de gekaramelliseerde uien, druppel de dressing erover en verdeel de pecannoten erover.

