



Gegrilde groente met Hela Salad & Sandwich Mosterd-Dille

Ingrediënten voor 2 Personen

2 tomaten
2 vleestomaten
200 g groene asperges
1 rode ui
1 gele courgette
1 groene courgette
2 maïskolven
200 g gemengde sla
1 handje geroosterde amandelen
75 g kroepoek
Grillplaatje voor op de barbecue
Hela Salad & Sandwich Mosterd-Dille



Vorbereiding

1. Snijd de courgettes en de tomaten + vleestomaten in ongeveer gelijke stukken.
2. Snijd de helft van de rode ui in grove stukken, snipper de andere helft van de rode ui.
3. Bestrooi ze met zout.
4. Was de groene asperges en snijd 2 centimeter van de onderkant af.
5. Kook de asperges 5 minuten in water met zout, giet af en bestrijk met olie.
6. Leg de groene asperges op een grillplaatje en leg op de barbecue. Laat de groene asperges +/- 10 minuten grillen.
7. Leg de asperges, courgette, grove stukken rode ui, en tomaten + vleestomaten ook op een grillplaatje en leg op de barbecue. Laat deze +/- 4 minuten grillen.
8. Besmeer de maïskolven met boter en leg op de barbecue. Draai de kolf gedurende 15 minuten steeds een beetje rond zodat hij gelijkmatig kan grillen.
9. Bestrooi de kolf met zout.
10. Meng de sla met de gesnipperde rode ui en de geroosterde amandelen.
11. Dresseer de salade met Hela Salad & Sandwich Mosterd-Dille.
12. Dresseer ook de geroosterde groente met Hela Salad & Sandwich Mosterd-Dille.
13. Tip: probeer ook eens de Hela Salad & Sandwich Honing-Mosterd of Kerrie-Ananas!
Smakelijk!