



'SALADE MÉHARI'

Kopen:

broccoli	rode uien	1 fles Château la Tulipe
sperziebonen	jonge bladsla	de la Garde
verse tuinbonen	stuk parmezaan	
ansjovis	avocado	

Kook broccoli, tuin- en sperziebonen. Twee minuten? Niet gek veel meer want hou ze knapperig.

Snij de rode ui in ringen en grill die. Maar ook hier: kort. Nooit laten aanbranden.

Even laten afkoelen, want als je hete groenten meteen op de sla kiepert, wordt de sla bruinig, oud en smukvig. (Tuinbonen niet dubbeldoppen wegens vliesje - is gezond.)

Neem een fraaie schaal en spreid daar een handje sla in. Vei de afgekoelde groentes erop. Plakjes avo erbij. En een paar in stukjes gesneden ansjovisjes.

Maak een sausje

van olijfolie, scheutje witte balsamicoazijn, snufje curcumapoeder, klein beetje uitgeknepen knoflook, p & z. Giet sausje eroverheen. Daarna flinterdun gesneden plakjes parmezaan erop.

Rooster een paar stukken volkorenbrood. Haal twee flessen Château la Tulipe uit de koelie en plaats het geheel op motorkap van Méhari.

SLURPADVIES BIJ DIT GERECHT

Drink bij een *Méhari aan Gort* een volle rode Bordeaux. 's Zomers licht gekoeld op 7 à 10 graden. [Cliquez ici](#)