

# Hollandse voorjaarssalade

## met artisjok, tuinerwt, radijs en Hollandse garnalen

### Ingrediënten (voor 10 personen)

- 10 st artisjokken
- 1 l water
- 40 g MAGGI Liquide Groentefond
- 350 g parelcouscous
- 200 g groene erwten
- 2 bos radijs
- 4 st zoet-zure appels
- 1 bos lente ui
- 2 st gele tomaatjes
- 2 st rode tomaatjes
- 2 st doperwt Cress
- 600 g Hollandse garnalen
- 30 g MAGGI Liquide Paddenstoelenfond
- 5 dl water
- 1 dl balsamicoazijn
- 1 dl olijfolie

### Bereiding

- Pareer de artisjokbodems.
- Breng het water aan de kook en breng op smaak met de MAGGI Liquide Groentefond.
- Kook hier de artisjokken beetgaar in.
- Blancheer de groene erwten beetgaar.
- Gebruik het vocht van de groenten om de parelcouscous gaar te koken.
- Snijd de appel in kleine blokjes.
- Meng de appel met de gesneden lente ui en de erwten.
- Voeg de garnalen toe.
- Maak de artisjokken schoon en vul deze met de salade.
- Maak van de MAGGI Liquide Paddenstoelenfond, water en de balsamicoazijn samen met de olijfolie een dressing.

