



<https://www.aspergecentrum.nl/>

Aardappel-aspergesalade



 Wit
 Bijgerecht

 3 Personen
 Minder dan 30 minuten

Ingredienten

1 kg nieuwe aardappelen, goed geschraapt	600 gr. witte asperges, geschild	1 ei
1 el witte wijnazijn	1 tl fijne mosterd	175 ml zonnebloemolie
3 el verse kruiden, bijv. bieslook, peterselie en tijm	1 sjalot, fijngesnippert	2 zoetzure augurkjes, in piepkleine blokjes
100 g botersla of kropsla (koelvers)	- staafmixer	

Bereiding

Halveer de aardappelen. Kook ze in ruim water met zout in 12-15 min. gaar. Snijd de asperges in stukjes van 3-4 cm. Kook ze in een bodem water met zout in 15 min. beetgaar. Doe het ei, de wijnazijn en de mosterd in een maatbeker. Zet de staafmixer in de maatbeker en schenk er de olie bij. Zet de staafmixer in de maatbeker en trek langzaam omhoog, tot een gladde, lobbige mayonaise. Meng er de kruiden, de ui en de augurkjes door. Breng de kruidenmayonaise op smaak met zout en peper. Giet de aardappelen en asperges af en spoel ze onder stromend water koud. Schep in een schaal om met 4-5 el kruidenmayonaise. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel de sla over een schaal en schep er de aardappel-aspergesalade op.