

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

Asperge salade met gekookte ham



Wit



Salade



4 Personen



Minder dan 30 minuten

Ingrediënten

2 1/2 kilo witte asperges

1 mango

6 eieren gekookt

1 potje bieslook

150 gr. gekookte ham

Poldersaus van Bonfait

Bereiding

Goed te gebruiken bij een BBQ, als voor of bijgerecht.

1. Snijd de eieren en 150 gr. ham fijn.
2. Snijd ook de mango in blokjes.
3. 1 potje bieslook fijn snijden en een beetje bewaren voor garnering.
4. Doe alle ingrediënten in een bak, dus de stukjes asperges, en de andere gesneden ingrediënten.
5. Meng dit alles met de poldersaus van Bonfait.
6. Was de aardappels goed af. (eventueel afborstelen onder stromend koud water)
7. Kook 4 aardappels heel met schil, en 2 aardappels geschild in water en zout gaar (goed af laten koelen)
8. Schil de asperges, snijd ze in stukjes van 4 cm en kook ze beetgaar in ± 8 min. met wat zout.
9. Voeg iets later de aspergepunten aan het kokende water toe.
10. Kook 4 eieren hard.