

Aspergecocktail met aardbeien



Wit 4 Personen
 Hoofdgerecht Minder dan 30 minuten

Ingrediënten

| | | |
|---|--|---|
| 30 gegaarde aspergepunten en of bovenkanten van de asperges | 4 el goede mayonaise | 1 tl franse mosterd |
| 2 dl geklopte slagroom | Verse groene peperkorrels uit een potje, merk Stuart | Peterselie , fijn geknipt |
| 12 rijpe aardbeien, gehalveerd | Paar druppeltjes citroen | Zout naar wens |
| Gemalen witte peper naar wens | 4 cocktailglazen | Blaadje lollo rosso , of gewone malse sla: 4 blaadjes |

Bereiding

1. Maak een mooie lobbige mayonaise of neem mayonaise van een goed merk.
2. Kook de asperges in 12 minuten zachtjes gaar met een beetje zout en suiker eraan toegevoegd. Laat uitlekken en afkoelen.
3. Klop de slagroom lobbig.
4. Leg in ieder glas een blaadje sla, drapeer daarop de aspergestukjes en punten.
5. Meng de mayonaise met de mosterd en de slagroom, paar druppeltjes citroen en peper en zout naar smaak. Drapeer dit geheel op de asperges.
6. De halve aardbeien langs de kant van de glazen, beetje peterselie erop en de verse groene pepers.