

Recepten

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

Asperges met aardappelrucolasalade, kwarteleitjes en gerookte zalm.

Groen/Wit
Hoofdgerecht

2 Personen
Minder dan 30 minuten

Ingrediënten

10 witte asperges

1 bakje kwarteleitjes

1,5 el mayonaise

2 bakjes rucola

10 groene asperges

1 sinaasappel

0,5 el mierikswortelpasta

6 plakjes gerookte zalm

400 g krieltjes in de schil

125 ml bekertje creme fraiche

Zout en versgemalen peper

Bereiding

1. Snijd het harde stukje van de onderkanten van de asperges.
2. Schil de witte asperges.
3. Kook eerst de witte asperges ongeveer 10 minuten en dan de groene asperges ongeveer 5 minuten apart in water met zout beetgaar.
4. Kook de krieltjes in de schil tot ze gaar, maar wel nog stevig zijn.
5. Kook de kwarteleitjes 4 min en laat ze afkoelen.
6. Boen de sinaasappel goed schoon en rasp de helft van de schil.
7. Roer een sausje van crème fraîche, de mayonaise, de mierikswortel, het sinaasappelrasp en zout en peper.
8. Snijd de rucola grof en schep er de krieltjes en 3 eetlepels van de saus door.
9. Schep de krieltjessalade in een bergje op het bord en leg de witte en groene asperges ernaast.

10. Leg ook de gerookte zalm, mooi ernaast.

11. Verdeel de kwarteleitjes en leg ze bovenop het gerecht.