





Asperges met ei-salade



 Wit
 Salade

 4 Personen
 Minder dan 30 minuten

Ingredienten

500 gr. aspergepunten
1 krop radicchio (rode sla)
bieslook

1 tl zout
4 eieren

1 krop krulandijvie
3 dl frambozenvinaigrette saus

Vorbereiding

Voor de saus:

Bereiding

Bereiding salade:

1. 3 el olie
2. 1 el frambozenazijn
3. 1/2 tl mosterd
4. witte peper
5. zout
 1. Begin met het schillen en garen van de asperges volgens het basisrecept.
 2. Terwijl de asperges staan te garen kan de vinaigrettesaus gemaakt worden.
 3. Doe de slaolie in een beslagkom en roer er het zout en wat versgemalen peper door.
 4. Klop er daarna de mosterd en de azijn door.

5. Kook de eieren hard (10 minuten), koel ze af en pel ze.
6. Snijd de eieren in schijfjes.
7. Spoel de beide slasoorten schoon onder de kraan, zoek de mooiste blaadjes uit, slinger ze droog in een slamandje of een slacentrifuge en leg op elk bord een bedje van sla.
8. Haal de asperges uit het kooknat en laat ze even uitlekken.
9. Leg op de slablaadjes eerst de schijfjes ei, leg er wat aspergepunten op en lepel er wat vinaigrettesaus op.
10. Spoel de bieslook schoon en dep de sprietjes droog met een schone theedoek of wat keukenpapier.
11. Decoreer met wat sprietjes bieslook.