




## Asperges op Spaanse wijze



 Groen/Wit  
Bijgerecht

 3 Personen  
 Meer dan 30 minuten

## Ingredienten

2 el tomaten, in blokjes

1 teen knoflook, geperst

1,5 dl maïskiemolie

1 kg groene asperges

2 el kappertjes

2 sardines uit blik, zonder vel of  
graten

2,5 el citroensap

1 eierdooier

2 el gehakte bieslook

1 hardgekookt ei

1 dl koksroom

1 tl mosterd

1 kg witte asperges

1 el fijngehakte peterselie

## Bereiding

1. Maak de saus door een mayonaise te maken van eierdooier en olie. Zorg dat deze beide ingrediënten op dezelfde temperatuur zijn.
2. Klop in een rustig tempo druppelsgewijs olie door de eierdooier en voeg mosterd, citroensap, knoflook, peper en zout toe.
3. Pureer de sardientjes in de keukenmachine, voeg de mayonaise toe en maak de saus zacht met de room.
4. Leg op de borden om en om 3 groene en 3 witte asperges. Napeer met de saus.
5. Prak het hardgekookte ei fijn.
6. Garneer met tomatenblokjes, bieslook, peterselie, kappertjes en ei.