





## Aspergesalade met citroenjeneverdressing



 Wit  
 Salade

 4 Personen  
 Meer dan 30 minuten

## Ingrediënten

2 el fijngehakte malse citroenmelisse-blaadjes	100 gr. geraspte belegen schapenkaas	100 gr. Serranoham (flinterdun gesneden)
125 gr. Mortadelle (dik gesneden)	6 ansjovisfilets	1 gesnipperd sjalotje
1 dl citroenjenever + 2 el citroenjenever	suiker	zout
500 gr. witte asperges	10 kerstomaatjes	2 gesnipperde lente-uitjes
1 kleine komkommer	ca 1 dl olijfolie	

## Bereiding

1. Oven verwarmen tot 100 graden.
2. Bakplaat bekleden met vetvrij bakpapier en de schapenkaas er in 4 cirkels met een doorsnede van 20 cm op uitstrooien.
3. Kaasbordjes 10 á 15 min midden in de oven laten bakken en daarna heel voorzichtig op het aanrecht schuiven om af te koelen en op te stijven.
4. Asperges schillen, kontjes wegsnijden en koken met zout en een snufje suiker.
5. Goed uit laten lekken en in schuine stukjes van 3 cm snijden.
6. Citroenjenever aan de kook brengen met de sjalot en fijngehakte ansjovis. Tot een kwart inkoken en zeven.
7. Gezeefde citroenjenever mengen met de 2 eetlepels citroenjenever en de olijfolie.
8. Peper en zout naar smaak toevoegen.
9. Komkommer schillen, overlans halveren en vocht en pitjes weghalen. Vruchtvlees in lucifertjes snijden.
10. Kerstomaatjes wassen en halveren.

11. Lente-uitjes schoonmaken en fijnsnijden.
12. Mortadella in lucifertjes snijden.
13. Plakjes Serranoham stevig oprollen en halveren.
14. Aspergestukjes mengen met lente-uitjes, kerstomaatjes, komkommer, Mortadella, Serranoham en citroenmelisse.
15. Kaasbordjes op 4 platte borden leggen, salade erover verdelen en de dressing daarover scheppen.