

Gerookte palingsalade met pasta en asperges



Wit



Hoofdgerecht



2 Personen



Meer dan 30 minuten

Ingredienten

200 gram witte asperges

1 liter visbouillon (van tablet)

200 gram diepvries doperwtjes

1 bekertje (125 ml) zure room

1 eetlepel gehakte dille + enkele takjes voor de garnering

200 gram gerookte paling

2 vleestomaten

1 kleine appel

1½ dl yoghurt

zout en peper

250 gram pasta

3 lente-uitjes

1 eetlepel olijfolie

1 eetlepel citroensap

Bereiding

1. Begin met het schillen en garen van de asperges volgens het basisrecept.
2. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking in de visbouillon waaraan olijfolie is toegevoegd.
3. Giet de pasta af en spoel deze na met koud water.
4. Leg de vleestomaten enkele tellen in kokend water, ontvel ze en snijd het vruchtvlees in blokjes.
5. Hak de lente-uitjes fijn en snijd het loof in smalle ringetjes.
6. Kook de doperwtjes gaar in 5-7 minuten en giet ze af. Snijd de gekookte asperges in stukjes.
7. Rasp de appel grof.
8. Verdeel de paling in reepjes.
9. Meng voor de dressing de zure room met de yoghurt, citroensap, peper, zout en dille.
10. Schep alle ingrediënten luchtig door de pasta en garneer het gerecht met takjes dille.