

## Koude asperge salade met bol

 Wit  2 Personen  
 Lunch  Minder dan 30 minuten

## Ingrediënten

200 gr. gekookte asperge	200 gr. gekookte kipfilet	1 stengel bleekselderij
2 lente-uitjes	1/4 kropje ijsbergsla	2 gekookte eieren
1 el yoghurt	3 el mayonaise	bosje bieslook
toefje peterselie	2 kaiserbroodjes of 2 Italiaanse bollen (naar keuze)	zout en peper (naar smaak)
tipje mosterd (naar smaak)		

## Vorbereiding

De dressing:

## Bereiding

1. 3 eetlepels mayonaise, 1 eetlepel yoghurt, mosterd, zout en peper, fijngeknipte bieslook en vermengen met elkaar.
2. Bewaar een klein beetje bieslook voor de garnering.

1. Kook de kipfilet, asperges en de eieren en laat alles afkoelen.
2. Snijd de gekookte kipfilet in blokjes.
3. Snijd de gekookte asperges ongeveer in 3 cm lange stukjes.
4. Snijd de eieren 2x in de eiersnijder (lange en korte weg dan ontstaan er kleine blokjes).

5. Snijd de lente-uitjes fijn en de bleekselderij in plakjes.
6. Meng de kipfilet, asperge, eieren, lente-uitjes en bleekselderij zachtjes door elkaar.
7. Meng een gedeelte van de dressing door het mengsel van kip, ei, asperge e.d.
8. Snijd de ijsbergsla fijn in smalle reepjes en was hem.
9. Snijd van de broodjes het bovenstukje er vanaf en hol de broodjes uit.
10. Leg de uitgeholde broodjes op een bord, vul het met een beetje sla en daarna met het gerecht, ietsjes hoger dan het randje.
11. Schep er nu nog een beetje dressing over heen.
12. Zet het kapje er schuin op terug en garneer met de bieslook en toefje peterselie.