

<https://www.aspergecentrum.nl/>

Lauwwarme aardappelsalade met groene asperges en avocado



Groen



Hoofdgerecht



4 Personen



Minder dan 30 minuten

Ingredienten

750 gr. nieuwe aardappelen

1/2 zakje waterkers

versgemalen zwarte peper

500 gr. groene asperges

1/2 citroen

4 mulfilets

1 avocado

flinke scheut olijfolie

Bereiding

1. Was de aardappelen en kook ze ongeschild in ongeveer 20 minuten gaar.
2. Breng ondertussen water aan de kook en leg de asperges erin zodra het water kookt.
3. Haal de asperges vervolgens direct van het vuur en laat ze 10 minuten staan.
4. Laat de aardappelen en asperges iets afkoelen, zodat ze niet te heet zijn om te snijden.
5. Snijd vervolgens de aardappelen en asperges in kleinere stukken en leg deze stukken in een schaal.
6. Giet er olijfolie en citroensap over en strooi er versgemalen peper op. Meng het goed.
7. Snijd de avocado in blokjes en voeg deze blokjes toe aan het aardappel-aspergemengsel.
8. Voeg als laatste de waterkers toe en meng het geheel nogmaals goed.
9. Grill of bak de mulfilets kort op de huidzijde.
10. Serveer de salade samen met de mulfilets of een ander stukje vis, gegrild vlees of vegetarische burger.