

Lauwwarme asperge-gerookte zalm salade



Wit

Lunch



2 Personen



Meer dan 30 minuten

Ingredienten

500 gr. asperges

1 tomaat

1 teentje knoflook

peper en zout

krop ijsbergsla

500 gr. krielaardappeltjes

200 gr. gerookte zalm

bieslook

basilicum

potje fetakaas op olie met kruiden

olijfolie

1 citroen

italiaans kruiden van Knorr

Bereiding

1. Kook de asperges op de gebruikelijke wijze "al dente", laat ze uitlekken en ze snijd in stukken van 3 à 4 cm. Houd ze warm!
2. Bak de gekookte krieltjes in wat olie goudgeel.
3. Kruid met peper en zout. Houd ze warm!
4. Laat enkele eetlepels fetablokjes uitlekken.
5. Snijd de tomaat in blokjes.
6. Was de ijsbergsla.
7. Snijd de gerookte zalm in stukjes.
8. Snipper het knoflookteentje.
9. Meng enkele eetlepels van de feta-olie met het sap van de citroen.
10. Voeg wat bieslook, de look, peper en zout, en wat italiaanse kruiden toe, en wat verse basilicum. Proef, en voeg eventueel nog wat olijfolie toe.
11. Voeg dan de fetablokjes, en de tomaatblokjes toe.
12. Doe in een andere kom de stukjes asperges, de gebakken krielaardappeltjes en de stukjes gerookte zalm.

13. Neem enkele lepels van de vinaigrettesaus en meng met het asperges-aardappel-zalm-mengsel.

14. Schep voorzichtig om en doe dit mengsel dan bij de rest van de vinaigrette.

Deze "omweg" vermijdt dat je warm bij koud doet.

15. De gerookte zalm wordt lichtjes gegaard door de warmte van de aardappels en de asperges.

16. Dien op op een bedje van salade.