



Lauwwarme aspergesalade



 Wit
 Snack

 4 Personen
 Minder dan 30 minuten

Ingrediënten

0,5 kg asperges
Pijnboompitten, geroosterd
Peper en zout

1 ui
Azijn, honing, (noten)olie

Ijsbergsla
Aardappelzetmeel / kruidenzout

Bereiding

1. Sausje mengen van olie, azijn en honing.
2. Asperges schillen, in drieën snijden en gaar koken.
3. Asperges 1/2 uurtje in de dressing leggen.
4. Aardappelmeel mengen met kruidenzout.
5. Asperges uit de dressing halen (dressing bewaren) en door aardappelmeel/kruidenzout rollen.
6. Bakken in de olie totdat de asperges goudbruin zijn.
7. Bordjes maken met sla en dressing, daarop asperges en de pijnboompitten.