





Romeinse aspergesalade



 Groen
 Salade

 4 Personen
 Minder dan 30 minuten

Ingrediënten

zout en versgemalen peper
4 plakken parmaham
2 tomaten

2 tl citroensap
350 g groene asperges
4 eieren

3 el walnotenolie
100 g super romeinse sla

Bereiding

1. Kook de eieren in ca. 4 minuten halfzacht.
2. Ontvel de tomaten en snijd het vruchtvlees in partjes.
3. Was de sla en laat deze uitlekken.
4. Snijd van de asperges ca. 2 cm. van de onderkanten.
5. Vet de grillpan in en rooster de asperges ca. 3 minuten, bestrooi ze met zout en versgemalen peper en laat deze afkoelen.
6. Grill de parmaham knapperig en laat deze afkoelen.
7. Klop een dressing van de walnootolie met het citroensap en breng op smaak met zout en peper.
8. Verdeel de sla over 4 schaaltes. Besprenkel de salades met de dressing.
9. Halveer de eieren en verdeel ze over de salades.