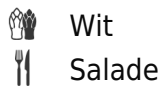


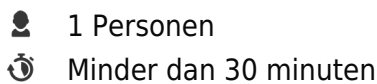
<https://www.aspergecentrum.nl/>

Salade van asperge en sinaasappel met dragondressing



Wit

Salade



1 Personen

Minder dan 30 minuten

Ingredienten

200 gr. asperges

10 kappertjes

1-2 tl. dragon

1 sinaasappel

50 gr. zure room

zout en peper naar smaak

5 amandelen, zonder velletje

een scheutje appeldiksap

Bereiding

1. Schil de asperges, verwijder de houterige onderkant en snijd ze in stukken van 5-6 centimeter. Kook de asperges in 5 a 10 minuten gaar. Ondertussen rasp je de schil van de sinaasappel en houd deze apart in een kommetje.
2. Verwijder de schil van de sinaasappel en haal de partjes uit elkaar.
3. Rooster de amandelen in een droge pan.
4. Meng sinaasappelrasp, kappertjes, appeldiksap en dragon onder de zure room (waarbij je een beetje sinaasappelrasp en een paar kappertjes apart houdt voor de garnering) en breng verder op smaak met peper en zout.
5. Laat de asperges afkoelen als ze gaar zijn.
6. Dresseer het gerecht waarbij je de asperge en sinaasappel rangschikt, de dressing eroverheen schept en het gerecht garneert met amandelen, een paar snippers dragon en de apart gehouden sinaasappelrasp en kappertjes.