

Tagliatelle van asperge met een taartje van gerookte paling en Opperdoeser.

 Wit  3 Personen
 Hoofdgerecht  Minder dan 30 minuten

Ingrediënten

200 gr. gerookte paling	200 gr. aardappel(Opperdoeser)	2 el. creme fraîche
Bieslook	Peper en zout	4 asperges Trippel-A
Creme van mierikswortel	Sla	Yuzosap
Sla dressing		

Bereiding

1. Aardappels koken en pellen en in blokjes snijden.
2. Paling schoon maken en ook in blokjes snijden.
3. De aardappels op smaak brengen met de crème fraîche en bieslook, peper en zout.
4. Doe de aardappels in een vorm (ring) met daar boven op de palingstukjes .
5. Maak van de asperges met een dunschiller asperge tagliatelle en op smaak brengen met peper en yuzo sap.
6. De sla aanmaken met dressing.
7. Het taartje midden op het bord plaatsen en de tagliatelle erom heen leggen en op smaak brengen met de dressing.