

Voorjaars voorgerechtje



Wit

Hoofdgerecht



3 Personen



Minder dan 30 minuten



Ingredienten

4 tot 12 asperges

10 gekookte kwarteleitjes

Dressing: 1 deel frambozenazijn

4 plakken gerookte zalm

fijngehakte peterselie

Dressing: 3 delen lekkere olie

200 gr rucola sla

20 frambozen

Dressing: zout en peper

Bereiding

1. Schil de asperges zorgvuldig en kook ze max. 5 min.
2. Laat ze afkoelen in het kookvocht.
3. Voor het bereiden de asperges laten uitlekken.
4. Snijd de asperges met een scherp mes in 3 ongelijke stukjes en rol ze in een plak zalm.
5. Maak de dressing en meng deze met de sla.
6. Zet het asperge-zalmtorentje midden op een bord en schik de sla er omheen.
7. Garneer met frambozen en halve kwarteleitjes.