

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

## Voorjaarssalade met asperges



Wit

Salade



4 Personen



Minder dan 30 minuten

## Ingrediënten

2 el zilveruitjes

50 gr. augurk

1 blik zalm (ca. 200 gr.)

2 tomaten

250 gr. krielaardappelen

750 gr. asperges

300 ml mayonaise

3 eieren

1 little gem (slasoort)

## Bereiding

1. Schil en kook de asperge (+/- 15 min.) en de krielaardappelen gaar.
2. Kook de eieren 4 minuten.
3. Alles laten afkoelen.
4. Snijd de krielaardappeltjes in schijfjes.
5. Snijd de tomaten in vieren, verwijder de zaadlijsten en snijd in blokjes.
6. Laat de zalm uitlekken, verwijder het vel en graten en brokkel de zalm in stukjes.
7. Hak 2 eieren fijn en snijd 1 ei in partjes.
8. Snijd de asperge en augurken in stukjes van 1,5 cm, hou wat mooie aspergepunten achter ter decoratie.
9. Beleg 4 borden met een bedje van sla.
10. Vermeng de stukjes asperge met de aardappel, tomaat, zalm, augurk, zilveruitjes en het gehakte ei.
11. Schep de mayonaise er door en breng op smaak met peper en zout.
12. Verdeel de salade op de bedjes van sla.
13. Decoreer de salade met de achtergehouden aspergepunten, partjes ei en blaadjes little gem.