



Amuse van witte asperge met gerookte forel

🕒 15 minuten

4 personen

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 4 witte asperges (kort gekookt)
- ★ 100 g gerookte forelfilets
- ★ 1 el zure room
- ★ 1 tl mierikswortel
- ★ tuinkers
- ★ veldsla

MATERIAAL: 4 amuselepels of kleine glaasjes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de asperges in dunne reepjes van ca. 3 centimeter lang.
2. Snijd de forel in even grote reepjes.
3. Klop de zure room met de mierikswortel los.
4. Vermeng dit met de asperge- en forelreepjes.
5. Breng op smaak met zout en peper.
6. Schep op amuselepels of in kleine glaasjes en garneer royaal met tuinkers en veldsla.

Bron: boodschappen.nl

