



Witte asperge amuse met gerookte forel

2 PERSONEN



15 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ★ 2 witte asperges
- ★ 50 g gerookte forelfilet
- ★ ½ el zure room
- ★ ½ tl mierikswortel
- ★ toefje tuinkers
- ★ toefje veldsla

MATERIAAL: amuselepel

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: [dekamarkt.nl](https://www.dekamarkt.nl)

