



HET WITTE GOUD

Amuse van witte asperge met gerookte forel

2 PERSONEN

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 2 witte asperges (kort gekookt)
- 🍴 50 g gerookte forelfilets
- 🍴 1 el zure room
- 🍴 ½ tl mierikswortel
- 🍴 tuinkers
- 🍴 veldsla

MATERIAAL: aspergepan, 2 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](https://www.boodschappen.nl)

