



HET WITTE GOUD

Aspergesalade met rosbief en brie

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 250 g witte asperges (geschild)
- 🍴 35 g gemengde bladsla
- 🍴 1 el olijfolie
- 🍴 ½ el citroensap
- 🍴 100 g rosbief (vleeswaren) (in plakken)
- 🍴 100 g brie (in plakken)
- 🍴 65 ml zure room
- 🍴 1 tl mierikswortelpasta (potje)

MATERIAAL: aspergepan, hapjespan

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de asperges van de kop naar beneden met een dunschiller of een speciaal aspergeschilmes en snijd het houtachtige onderste stuk weg.
2. Zet de plakjes brie naast elkaar op een bakplaat even onder een hete ovengrill en serveer ze licht gesmolten op de salade.
3. Kook de asperges 3 minuten zodat ze nog knapperig zijn.
4. Giet ze af en spoel er koud water over.
5. Meng de sla met olijfolie, citroensap en zout en peper.
6. Verdeel de sla over de borden.
7. Schik daarop de asperges, rosbief en brie.
8. Meng zure room met mierikswortel en serveer dit er apart bij.

TIP: In plaats van geraspte mierikswortel kunt u ook geraspte verse radijs gebruiken. Lekker met geroosterd witbrood of notenbrood.

BRON: boodschappen.nl

