



## HET WITTE GOUD

### Gegrilde witte asperges met ham, ei, krieltjes en bietendressing

**2 PERSONEN**

⌚ 35 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 350 g witte asperges
- 🍴 2 kropje baby romaine
- 🍴 2 el milde olijfolie
- 🍴 250 g krieltjes
- 🍴 120 g tuinerwten, diepvries
- 🍴 2 scharreleieren M
- 🍴 2 el bietensap
- 🍴 3 el mayonaise
- 🍴 2 el rode wijnazijn
- 🍴 ½ teen knoflook
- 🍴 4 plakjes achterham

**MATERIAAL:** staafmixer met hoge beker, grillpan

#### ZO MAAK JE HET:

1. Maak de asperges schoon en snijd ze in de lengte doormidden.
2. Snijd het kropje baby romaine in de lengte in kwarten.
3. Wrijf de asperges en romaine in met de olie.
4. Boen de krieltjes schoon en kook ze in 15-20 minuten gaar.
5. Kook de laatste 6 minuten de tuinerwten mee.
6. Giet af en laat droogstomen.
7. Kook ondertussen de eieren in 7 minuten hard.
8. Doe ondertussen het bietensap, de mayonaise, azijn en knoflook in de beker van de staafmixer en pureer tot een gladde dressing.
9. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
10. Verhit de grillpan zonder olie of boter op hoog vuur en gril de asperges 3-5 minuten.
11. Keer halverwege.
12. Leg de romainesla met de snijkant op de grill en gril 3-4 minuten.
13. Keer halverwege.
14. Leg op elk bord 2 stukjes romaine kruislings op elkaar en verdeel de gegrilde asperges erover.
15. Besprenkel met de bietendressing.
16. Halveer de plakken ham.
17. Maak ham-roosjes en verdeel speels over de borden.
18. Halveer de eieren en leg op elk bord 2 helften.
19. Verdeel de tuinerwten en krieltjes eromheen.

**TIP:** Vervang de achterham door plakjes vegan ham.

**BRON:** [ah.nl](http://ah.nl)

