



HET WITTE GOUD

Lauwwarme aspergesalade met spekjes en ei

2 PERSONEN

⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 50 g gemengde sla
- 🍴 scheutje melk
- 🍴 200 g witte asperges, geschild
- 🍴 2 eieren
- 🍴 4 plakken ontbijtspek
- 🍴 2 sneetjes brood
- 🍴 200 g krieltjes, in schil

voor de dressing:

- 🍴 scheutje olie
- 🍴 1 el citroensap
- 🍴 1 tl mosterd
- 🍴 Snuf peper

MATERIAAL: aspergepan, keukenpapier, broodrooster

ZO MAAK JE HET:

1. Halveer de krieltjes en kook ze 15 minuten in een pan met water en een snufje zout.
2. Kook de asperges 5 minuten in een pan met water en een scheutje melk en zet daarna het vuur uit en laat nog 10 minuten nagaren.
3. Kook ondertussen ook de eieren 8 minuten, en laat ze daarna 'schrikken' onder de koude kraan.
4. Verhit een koekenpan zonder olie en bak de spek hierin krokant in een paar minuten en laat uitlekken op keukenpapier.
5. Rooster ook het brood krokant in een pan of broodrooster.
6. Meng de ingrediënten voor de dressing door elkaar.
7. Snijd de asperges in stukken.
8. Verdeel de sla over borden of een grote kom.
9. Voeg de gekookte krieltjes en asperges toe en meng met de dressing.
10. Verdeel de eieren in stukjes over de salade samen met het spek en brood.

TIP: Voor een vegetarische versie laat je de spekjes achterwege of vervang ze door wat gezouten nootjes.

BRON: leukerecepten.nl

