



HET WITTE GOUD

Aspergesalade met oude-kaas dressing en een gepocheerd ei

2 PERSONEN

⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 3 el citroenmayonaise
- 🍴 1 tl mosterd
- 🍴 4 el geraspte overjarige brokkelkaas
- 🍴 400 g liefst dikke witte asperges, onderkant afgesneden
- 🍴 3 el olijfolie
- 🍴 600 g krieltjes, dikke over de lengte gehalveerd
- 🍴 2 eieren
- 🍴 1 el azijn
- 🍴 1 sjalotje, fijngesneden
- 🍴 125 g cherrytomaatjes, gehalveerd
- 🍴 40 g rucola

MATERIAAL: schone (jam)pot, dunschiller, schuimspaan

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de mayonaise met 3 el water en de mosterd in een schone (jam)pot.
2. Sluit de deksel en schud tot een gladde dressing.
3. Voeg de kaas toe en peper naar smaak.
4. Schil met een dun- of aspergeschiller de vezelige buitenkant van de asperges af.
5. Trek er dan vanaf het kopje lange dunne linten van met de dun- of aspergeschiller.
6. Meng de aspergelinten met de dressing en laat op een koele plek afgedekt minstens 30 minuten staan.
7. Verhit intussen de olijfolie in een hapjespan.
8. Voeg de krieltjes toe en bak ze rondom goudbruin.
9. Draai het vuur laag, leg de deksel op de pan en bak de krieltjes in 10-12 minuten gaar.
10. Keer ze af en toe.
11. Breng intussen in een steelpan water met een scheut azijn aan de kook.
12. Breek 1 ei boven een kopje.
13. Draai met een lepel een kolk in het water en laat het ei er langzaam in glijden.
14. Pocheer het ei ± 2 minuten, tot het eiwit gestold is.
15. Neem het met een schuimspaan uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
16. Pocheer zo ook het andere ei.
17. Houd ze warm tussen een warme vochtige schone theedoek.
18. Meng de sjalotjes, tomaten en rucola door de gemarineerde asperges.
19. Voeg naar smaak nog wat zout en peper toe.
20. Verdeel de salade over de borden.
21. Leg er een gepocheerd ei op en serveer met de krieltjes.

BRON: deliciousmagazine.nl

