



## HET WITTE GOUD

### Aspergetempura met waterkerssalade

**2 PERSONEN**

⌚ 30 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 ei
- 🍴 ½ el melk
- 🍴 ½ el rodewijnazijn
- 🍴 ½ tl mosterd
- 🍴 1½ el olijfolie
- 🍴 ¼ komkommer
- 🍴 40 g waterkers of veldsla (gedroogd, gewassen)

#### voor de tempura

- 🍴 300 ml arachide- of zonnebloemolie
- 🍴 100 g bloem
- 🍴 200 ml mineraalwater met koolzuur (koud)
- 🍴 1 eidooier
- 🍴 8 witte asperges (gehalveerd, dun geschild)

**MATERIAAL:** koekenpan, wok of hoge pan, schuimspaan, keukenpapier

#### ZO MAAK JE HET:

1. Klop het ei los met de melk, zout en peper.
2. Bak er op een lage stand een omelet van.
3. Rol de omelet warm op en leg apart.
4. Klop de azijn met de mosterd los en voeg de olijfolie in een straaltje toe.
5. Klop tot een gladde dressing en breng op smaak met zout en peper.
6. Schaaf de komkommer in dunne linten.
7. Verwarm voor de tempura de olie langzaam in een wok of hoge pan.
8. Klop de bloem snel door met het water en de eidooier tot alles goed vermengd, maar niet te luchtig is.
9. Voeg wat zout en peper toe.
10. Haal de asperges snel door het beslag en frituur ze in porties tot het beslag licht verkleurd is.
11. Neem de asperges met een schuimspaan uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier.
12. Meng de waterkers met de komkommerlinten en de dressing en verdeel over de borden.
13. Snijd de omeletrol in dunne plakjes en verdeel over de salade.
14. Leg de warme aspergetempura op de salade en serveer direct.

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

