



HET WITTE GOUD

Lauwwarme aardappelsalade met asperges en ei

2 PERSONEN

⌚ 55 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 375 g vastkokende aardappels
- 🍴 375 g witte asperges
- 🍴 ½ kropsla
- 🍴 2 eieren
- 🍴 50 g kappertjes
- 🍴 ½ bosje bieslook
- 🍴 ¼ bosje peterselie
- 🍴 175 g volle kwark
- 🍴 ½ el mosterd
- 🍴 peper en zout

MATERIAAL: aspergepan

ZO MAAK JE HET:

1. Was de aardappels en snijd ze in blokjes van ongeveer 3 bij 3 cm.
2. Kook ze in gezouten water tot ze beetgaar zijn, giet ze dan af, besprenkel met een beetje olijfolie en houd warm in de pan.
3. Schil de asperges, snijd de houterige onderkanten er vanaf en kook ze beetgaar in gezouten water.
4. Snijd ze daarna in ongeveer even grote stukken als de aardappel.
5. Kook de eieren 8 minuten, laat ze goed schrikken en pel ze.
6. Pluk de bladeren van de kropsla los, was ze in ruim koud water en droog ze goed.
7. Scheur de bladeren in grove stukken.
8. Meng de kwark met mosterd en breng op smaak met peper en zout.
9. Snijd de bieslook en peterselie fijn. Halveer de eieren.
10. Meng in een grote kom de aardappels, asperge en kropsla en hussel de kwark, kruiden en kappertjes erdoor.
11. Garneer met gehalveerde gekookte eieren.

BRON: miljuschka.nl

