



HET WITTE GOUD

Aardappel-asperge salade met prei en Hollandse garnalen

2 PERSONEN

⌚ 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 500 g vastkokende aardappel
- 🍴 75 g verse prei
- 🍴 150 g witte asperges
- 🍴 ½ biologische citroen
- 🍴 7 g verse dille
- 🍴 2 el mayonaise
- 🍴 3 el halfvolle yoghurt
- 🍴 100 g verse Hollandse garnalen

MATERIAAL: hapjespan, mandoline

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de aardappelen in blokjes van 2 cm en kook in water in 15 minuten gaar.
2. Giet af en laat uitstomen in een vergiet.
3. Snijd ondertussen de prei in flinterdunne halve ringen, doe in een vergiet en spoel af onder koud stromend water.
4. Maak de asperges schoon en snijd in flinterdunne schuine plakjes.
5. Doe de prei en asperge samen in een ruime kom.
6. Boen de citroen, rasp de ½ gele schil van de vrucht en pers uit.
7. Meng het sap en rasp goed door de prei en asperge en breng op smaak met peper en eventueel zout.
8. Snijd de dille fijn en meng samen met de aardappel door de groenten in de kom.
9. Schep de mayonaise, yoghurt en garnalen erdoor en breng op smaak met peper en eventueel zout.

TIP: Vervang de Hollandse garnalen door in blokjes gesneden vegetarische kaas.

BRON: ah.nl

