



HET WITTE GOUD

Asperge salade met Hollandse garnalen

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 150 g witte asperges, geschild
- 🍴 2 eieren
- 🍴 1 el Griekse yoghurt
- 🍴 ½ el mayonaise
- 🍴 ½ vel citroensap
- 🍴 takje dille
- 🍴 50 g doperwten
- 🍴 50 g Hollandse garnalen
- 🍴 peper en zout
- 🍴 ½ stokbrood

MATERIAAL: hapjespan

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de eieren hard in ongeveer 8 minuten.
2. Laat deze goed schrikken onder koud water en pel ze.
3. Snijd de asperges in kleine stukjes en kook deze in gezouten water in 8 minuten gaar.
4. Voeg halverwege de kooktijd de doperwten toe en kook mee.
5. Hak de dille en voeg samen met de yoghurt, mayonaise, Hollandse garnalen en peper en zout.
6. Snijd de eieren in kleine stukjes en voeg eraan toe.
7. Giet de asperges en doperwten af en meng met het garnalen mengsel.
8. Serveer op vers stokbrood.

TIP: Houd jij niet van garnalen? Vervang deze dan door reepjes gekookte ham of gerookte kip.

BRON: leukerecepten.nl

