



HET WITTE GOUD

Aspergesalade met aardappel en zalm

2 PERSONEN

⌚ 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 500 g Roseval aardappeltjes
- 🍴 2 scharreleieren, middelgroot
- 🍴 500 g verse witte asperges
- 🍴 1 kleine sjalot
- 🍴 6 g verse bieslook
- 🍴 1 baby romaine
- 🍴 3 el mayonaise
- 🍴 1 el dijonmosterd
- 🍴 2 el witte wijnazijn
- 🍴 100 g sockeye zalm

MATERIAAL: hapjespan

ZO MAAK JE HET:

1. Boen de aardappelen schoon en snijd in de lengte in parten.
2. Kook in ca. 10 minuten beetgaar.
3. Giet af, laat goed uitlekken, leg op een grote platte schaal en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
4. Breng ondertussen een pan water aan de kook, voeg als het water kookt de eieren toe en kook in 9 minuten hard.
5. Laat schrikken onder koud stromend water, pel ze en prak fijn.
6. Schil de asperges rondom met een dunschiller vanaf vlak onder het kopje naar beneden en verwijder de houtachtige onderkant.
7. Snijd in stukjes van ca. 3 cm.
8. Kook ze in 6-8 minuten beetgaar, giet af en spoel lauw onder koud stromend water.
9. Laat goed uitlekken.
10. Snipper ondertussen de sjalot, snijd de bieslook fijn en de sla in reepjes.
11. Meng de sjalot, $\frac{3}{4}$ van de bieslook, de mayonaise, mosterd en azijn.
12. Breng de dressing op smaak met peper en zout.
13. Schep de aardappelen om met de dressing.
14. Schep voorzichtig de sla en asperges erdoor.
15. Verdeel de zalm, het eikruim en de rest van de bieslook erover.

TIP: Liever geen vis? Je kunt ook alleen ei gebruiken of oude geitenkaas over de salade schaven.

BRON: dh.nl

