



HET WITTE GOUD

Witte asperges met gerookte zalm en kappertjessaus

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 6 witte asperges
- 🍴 1½ el boter
- 🍴 25 g gerookte zalm (fijnggehakt)

voor de saus

- 🍴 3 el mayonaise
- 🍴 1 el kwark
- 🍴 ½ el citroensap
- 🍴 ½ el kappertjes (fijnggehakt)
- 🍴 ¼ bosje dille (fijnggehakt)
- 🍴 3 kleine zoetzure augurken (fijngehakt)

MATERIAAL: koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de asperges en verwijder de houtachtige uiteinden.
2. Smelt de boter in een koekenpan op een lage stand en bak hierin de asperges in circa 12 minuten gaar.
3. Meng intussen de ingrediënten voor de saus.
4. Leg 3 asperges op elk bord en verdeel de zalm erover.
5. Lepel de saus erover en garneer eventueel met nog wat dille.

BRON: boodschappen.nl

