



HET WITTE GOUD

Witte aspergetips met wilde zalm en avocado

2 PERSONEN

⌚ 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 Bosje witte aspergetips
- 🍴 100 g wilde zalm(snippers)
- 🍴 1 avocado
- 🍴 2 eieren
- 🍴 bosje verse peterselie
- 🍴 ½ citroen
- 🍴 peper en zout

MATERIAAL: aspergepan, hapjespan, grillpan, oven, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de aspergetips (meestal hoeft er niet zo veel vanaf als bij gewone witte asperges) en snijd de kontjes eraf.
2. Doe de asperges samen in een pan met ruim water.
3. Breng op smaak met een snuf zout én een snuf suiker, en breng aan de kook.
4. Kook ongeveer 5 tot 7 minuten, afhankelijk van hoe zacht je de asperges wil hebben.
5. Kook ondertussen eitjes, ongeveer 4 minuten.
6. Laat ze schrikken en pel ze voorzichtig.
7. Snijd de avocado in dunne plakjes en hak de peterselie fijn.
8. Haal de reepjes wilde zalm een beetje los van elkaar.
9. Serveer de zachte aspergetips met de wilde zalm, plakjes avocado, gehakte peterselie en een zachtgekookt eitje.
10. Besprenkel met het sap van ½ citroen en breng op smaak met extra peper en zout.

BRON: culy.nl

