



Groene asperges met waterkers en fricandea

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥬 500 g krieltjes in de schil
- 🥬 350 g groene asperges
- 🥬 2 el olijfolie
- 🥬 1 ei
- 🥬 40 g waterkers
- 🥬 ½ sjalot
- 🥬 ½ kleine zoetzure augurk
- 🥬 1 tl kappertjes
- 🥬 1 el fijngesneden kervel, bieslook en/of peterselie
- 🥬 1½ el citroenmayonaise
- 🥬 100 g fricandea, vleeswaren

ZO MAAK JE HET:

1. Halveer grote krieltjes.
2. Snijd het houtachtige uiteinde van de asperges, maar schil ze niet.
3. Verhit in twee ruime koekenpannen de olijfolie.
4. Bak de krieltjes goudbruin en gaar in 15-20 minuten.
5. Kook intussen de asperges beetgaar in 6-8 minuten.
6. Kook het ei hard in 7 minuten
7. Haal de harde steeltjes van de waterkers en verdeel de waterkers over de borden.
8. Snijd het sjalotje fijn.
9. Snijd de augurk in miniblokjes.
10. Snijd de kappertjes grof.
11. Pel het ei en snijd ook grof.
12. Meng de sjalot met de augurk, kappertjes, kruiden en het ei door de mayonaise.
13. Verdun de saus met 1 el water.
14. Voeg zout en peper naar smaak toe.
15. Giet de asperges af.
16. Verdeel de asperges over de waterkers.
17. Leg de fricandea erbij.
18. Schep de tartaarsaus erover en serveer met de krieltjes.

TIP: In plaats van fricandea is biefstuk of warm gerookte zalmfilet ook heerlijk! Liever geen vlees of vis? Serveer de asperges met een gepocheerd ei, gebakken paddenstoelen of geroosterde kikkererwten.

BRON: deliciousmagazine.nl

