



## Salade groene asperges met citroen-tijmdressing

**2 PERSONEN**

🕒 20 minuten

**DIT HEB JE NODIG:**

- 🍴 500 g groene asperges, harde stukjes afgesneden
- 🍴 4 eieren
- 🍴 40 g pistachenoten, ongezouten
- 🍴 1 el zonnebloemolie
- 🍴 75 g rucola
- 🍴 75 g veldsla
- 🍴 75 g pecorino, in dunne plakjes geschaafd

**voor de dressing**

- 🍴 5 g tijm, blaadjes gerist
- 🍴 75 ml yoghurt
- 🍴 1½ el citroensap
- 🍴 1 el lemon curd
- 🍴 50 ml zonnebloemolie

**MATERIAAL:** blender

**ZO MAAK JE HET:**

1. Doe voor de dressing alles in de blender en laat de motor 2 minuten draaien tot een mooi gebonden geheel en breng op smaak met zout en peper.
2. Kook de asperges in ruim kokend water met 1 el zout in 4-5 minuten net beetgaar.
3. Giet de asperges af, spoel ze af met koud water en laat ze uitlekken.
4. Breng voor de eieren water en kook de eieren 6 minuten, zodat ze nog een beetje een zachte dooier hebben.
5. Laat de eieren in koud water schrikken, pel ze en halveer ze.
6. Rooster de pistachenoetjes in een droge koekenpan goudbruin, schud ze tijdens het roosteren regelmatig om en hak ze grof.
7. Verhit de grillpan, bestrijk de asperges met de olie en leg ze in de pan.
8. Gril ze rondom mooi bruin.
9. Bestrooi met versgemalen zeezout en peper.
10. Meng de beide slasoorten met wat dressing en verdeel over de borden.
11. Leg de asperges erbij, de halve eitjes erop en bestrooi met pecorino en pistache.
12. Geef de rest van de dressing er apart bij.

**BRON:** [deliciousmagazine.nl](http://deliciousmagazine.nl)

