



HK Hongkong aardappelsalade

2 personen

⌚ 50 minuten

Dit heb je nodig:

- 500 g krieltjes, schoongeboend
- 1 bosje groene asperges
- 2 eieren
- 2 el rode wijnazijn
- 1 tl dijonmosterd
- 4 el olijfolie
- 1 sjalot, gesnipperd
- ½ bosje bieslook, fijngehakt
- 2 norivellen
- 250 g cherrytomaatjes, gehalveerd
- 4 el zoet-zure rode uien

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Halveer de krieltjes.
2. Verwijder een paar centimeter van de harde onderkant van de asperges.
3. Breng een ruime pan met water en zout aan de kook.
4. Voeg de krieltjes en eieren toe zodra het water kookt en kook ze in circa 10 minuten gaar.
5. Voeg na 6 minuten de asperges toe en kook ze mee met de krieltjes.
6. Giet af en spoel 5 seconden onder koud water.
7. Laat goed uitlekken en verder afkoelen.
8. Pel de eieren en hak ze fijn.
9. Meng de azijn met de mosterd, olijfolie, sjalot, eieren en helft van de bieslook tot een dressing.
10. Rooster de norivellen boven de gasvlam van je fornuis.
11. Klem ze tussen een tang en beweeg heen en weer boven de vlam, zonder dat ze kleuren.
12. Draai na 1 minuut om en rooster ook de ander kant.
13. Laat 1 minuut afkoelen en snijd de norivellen in stukken van 5x5 cm.
14. Kook je elektrisch?
15. Rooster de norivellen voor dit recept dan 2 minuten op het rooster in het midden van een voorverwarmde oven 180°C.
16. Snijd de groene asperges in drieën.
17. Meng ze in een ruime kom met de krieltjes, tomaatjes en de helft van de dressing.
18. Verdeel de salade over borden en leg stukjes krokante nori erop.
19. Lepel de rest van de dressing erover, bestrooi met de rest van de bieslook en serveer de salade met de pickles.

TIP: Aardappelsalade kun je na het afkoelen 2 dagen in de koelkast bewaren, in een goed afgesloten bak

BRON: AI

