

Aspergesalade

Datum:	12-05-2014
Type gerecht:	Voorgerecht
Samengesteld door:	Wim Hovens
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 600 g asperges, geschild en in stukken gesneden
- 4 eetl. (citroen) mayonaise
- 200 g gerookte zalmreepjes
- 2 eetl. fijngehakte bieslook

Bereidingswijze:

Kook de aspergestukjes in een bodem water met zout in ca. 12 minuten gaar. Giet de aspergestukjes af en spoel ze onder stromend water koud. Laat ze goed uitlekken. Schep de mayonaise met de zalmreepjes door de asperge. Voeg de bieslook toe en breng de aspergesalade op smaak met zout en peper.