



## Lauwarme salade van geroosterde groene asperges

Datum: 13-05-2019  
Type gerecht: Voorgerecht  
Samengesteld door: Frans Winkelmolen  
Aantal personen: 8

### Ingrediënten:

#### **Salade:**

- 2 bosjes groene asperges, harde stukjes van de onderkant afgesneden
- 8 eieren
- 80 g ongezouten pistachenoten
- 2 eetl. zonnebloemolie
- 75 g rucola
- 75 g veldsla
- 150 g Parmezaanse kaas, in dunne plakjes geschaafd

#### **Dressing:**

- 10 g tijmtakjes, blaadjes afgerist
- 150 ml yoghurt
- 3 eetl. citroensap
- 2 eetl. lemon curd
- 100 ml zonnebloemolie

### Bereidingswijze:

#### **Dressing:**

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.

#### **Salade:**

Kook de asperges in ruim kokend water met zout in 4 a5 minuten net beetgaar. Giet de asperges af. Spoel ze af met koud water en laat ze uitlekken.

Breng voor de eieren water en kook de eieren 6 minuten zodat ze nog een beetje een zachte dooier hebben. Laat de eieren in koud water schrikken. Pel ze en halveer ze.

Rooster de pistachenootjes in een droge koekenpan goudbruin schud ze tijdens het roosteren regelmatig om en hak ze grof.

Verhit de grillpan, bestrijk de asperges met de olie en leg ze in de pan. Gril ze rondom mooi bruin. Bestrooi met versgemalen zeezout en peper.

Meng de beide slasoorten met wat dressing en verdeel over de borden. Leg de asperges erbij. De halve eitjes erop en bestrooi met Parmezaanse kaas en pistache. Geef de rest van de dressing er apart bij.