

SALADE MET ASPERGES

juni 23

Benodigdheden : voor **4** personen

	300	gr	Krieltjes
	200	gr	Princesseboontjes
	1	bussel	Groene asperges
	1	bussel	Witte asperges
	1	Bosje	Radijsjes
	4	st	Eieren
	2	el	Peterselie gehakt
			Olie – peper en zout
	200	gr	Erwtjes uit diepvries
Vinaigrette	3	el	Ciderazijn
	1	el	Honinig
	1	kl	Mosterd
			Olie

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Halveer 300 gr krieltjes en kook ze beetgaar in gezouten water.

Maaak 200 gr prinsesseboontjes, 1 bussel groene – en 1 bussel witte asperges schoon.

Neem een zeer ruime pot met kokend water en een beetje zout.

Zet de timer op 10 minuten en laat het vuur hoog genoeg staan. Water moet blijven koken.

Leg eerst de witte asperges in het kokend water.

Leg er na 2 minuten de boontjes bij en de laatste 5 minuten de groene asperges.

Doe er de laatste twee minuten nog 200 gr erwtjes (uit de diepvries) bij,

Snijd ondertussen 1 bosje radijsjes in partjes.

Kook ook ondertussen 4 eieren in 5-6 minuten half zacht.

Giet de aardappelen af en kruid met peper en zout, strooi er 2 eetlepels fijngehakte peterselie over en doe er nog een scheutje olijfolie bij. Meng even

Maak nu de vinaigrette: meng 3 el ciderazijn met 1 el honing en 1 kl mosterd en wat olie,

Pel de eieren.

Wacht met snijden tot je ze direct op de salade kan leggen.

Verdeel nu alles netjes over 4 borden of een grote schaal.

Geef er de vinaigrette apart bij.

Smakelijk eten.

=====