



Asperge maaltijdsalade

AANTAL PERSONEN: 4

BEREIDINGSTIJD: 40 MIN

Ingrediënten

3 el citroenmayonaise	600 gram krieltjes
1 tl mosterd	4 eieren
4 el geraspte oude brokkelkaas	2 el azijn
600 ram witte asperges	1 sjalotje fijngesneden
3 el olijfolie	250 gram cherrytomaatjes
	50 gram rucola

Bereidingswijze

1. Doe de mayonaise met 3 el water en de mosterd in een schone (jam)pot. Sluit de deksel en schud tot een gladde dressing. Voeg de kaas toe en peper naar smaak.
2. Schil met een dun- of aspergeschiller de vezelige buitenkant van de asperges af. Trek er dan vanaf het kopje lange dunne linten van met de dun- of aspergeschiller. Meng de aspergelinten met de dressing en laat op een koele plek afgedekt minstens 30 min. staan.
3. Verhit intussen de olijfolie in een hapjes- pan. Voeg de krieltjes toe en bak ze rondom goudbruin. Draai het vuur laag, leg de deksel op de pan en bak de krieltjes in 10-12 min. gaar. Keer ze af en toe.
4. Breng intussen in een steelpan water met een scheut azijn aan de kook. Breek 1 ei boven een kopje. Draai met een lepel een kolk in het water en laat het ei er langzaam in glijden. Pocheer het ei \pm 2 min., tot het eiwit gestold is. Neem het met een schuimschaaf uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Pocheer zo ook de andere eieren. Houd ze warm tussen een warme vochtige schone theedoek.
5. Meng de sjalotjes, tomaten en rucola door de gemarineerde asperges. Voeg naar smaak nog wat zout en peper toe.
6. Verdeel de salade over 4 borden. Leg er een gepocheerd ei op en serveer met de krieltjes.

Wijntip!

Broccardo Arneis

Deze salade laat zich goed combineren met grassige wijnen met mooie zuren. Deze Arneis uit Piemonte in Noord-Italië is zo'n voorbeeld. De wijn heeft zelfs aroma's van groene kruiden.

