



Asperges grillées à la sauce hollandaise et salade de pommes de terre

 **Temps de préparation**
< 30 min

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

500 grammes d'asperges (précuites, prête à l'emploi)

huile d'arachide

200 ml de sauce hollandaise (prête à l'emploi)

aromates (persil, estragon, ciboulette, cresson...)

500 grammes de salade de pommes de terre (prête à l'emploi)

Méthode de préparation

- 1.** Égouttez bien les asperges et épongez-les. Badigeonnez-les d'huile d'arachide.
- 2.** Serrez les asperges dans une grille double et faites-les griller brièvement des deux côtés au barbecue.
- 3.** Disposez-les sur un plat.
- 4.** Réchauffez la sauce hollandaise en suivant les instructions sur l'emballage et nappez-en les asperges.
- 5.** Décorez avec les herbes potagères.
- 6.** Servez-les avec la salade de pommes de terre.