



Aspergesalade met roomdressing, dille en ei



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

500 gram witte asperges
2 deciliter volle room
1 bosje dille (fijngesneden)
1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)
1 citroen (zeste)
2 eieren (hardgekookt)
3 radijzen (in dunne plakjes)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Schil de asperges en kook ze beetgaar in lichtgezouten water. Laat even uitlekken op keukenpapier.
- 2.** Klop de room lobbig en breng op smaak met peper, zout, dille, bladpeterselie en zeste van citroen.
- 3.** Halveer de eieren of snij ze in stukjes.
- 4.** Schik de asperges op een schaal en lepel de zure room over de asperges.
- 5.** Werk af met dunne plakjes radijs en ei.