

Voor 4 personen

# RECEPT



## AARDAPPEL- ASPERGE SALADE

### Je hebt nodig:

- 1 kilo vastkokende aardappelen (liefst Nicola, nieuwe oogst)
- 1 kilo geschilde asperges (ongeveer 1,3 kg ongeschild)
- 8 eieren
- 4 el yogonaise
- 1 el zonnebloemolie
- 1 dessertlepel mosterd
- 1 el cider appelazijn
- Zout en witte peper
- 1 bosje bieslook, gesnipperd
- Suiker



### Bereidingswijze:

- Schil de asperges en kleg ze in water in de koelkast tot verder gebruik. Zet de aspergeschillen op met water, peper, zout, citroensap en suiker .
- Laat de schillen ½ uurtje zachtjes trekken. Zeef deze asperge bouillon.
- Gooi de schillen weg en kook in dit aspergewater de geschilde en in stukjes gesneden asperges beetgaar.
- Schrob de aardappelen schoon en snijd in stukken (niet schillen dus). Kook gaar in het water waarin de schillen hebben getrokken en de asperges gekookt zijn.
- Kook de eieren hard, laat ze afkoelen, pel ze en snijd elk ei in 8 partjes.
- Maak ondertussen een dressing van 4 el yogonaise, 1 el zonnebloemolie, 1 dessertlepel mosterd, 1 el cider appelazijn, witte peper, 1 dessertlepel honing en een klein bosje gesnipperde bieslook.
- Snijd de eieren in stukjes en schep alles voorzichtig (nog warm), behalve de afgekoelde eieren door elkaar.
- Zet in de koelkast.

