



ZALIGE TOAST MET WITTE ASPERGES EN ZALM

NODIG (8 TOAST):

500 gram witte asperges
100 gram gerookte zalm
8 sneetjes (meergranen)
brood
4 gekookte eieren
eventueel verse dille of
peterselie

Ansjoismayonaise:

2 stuks ansjovis
1 eidooier
150 ml olijfolie
sap van een halve citroen
1 tl mosterd
peper en zout naar smaak

DOEN:

1. Schil en was de asperges heel goed. Asperges met koud water opzetten, totdat ze helemaal onder water staan. Per liter water, 5 gr. zout. Breng water met asperges aan de kook en laat dit 3 tot 5 min. koken. Haal ze dan van het vuur en laat ze 15 tot 20 min. nagaren.
2. Maak de ansjoismayonaise: meng ansjovis, eidooier, olijfolie, citroensap, mosterd, peper en zout naar smaak in de keukenmachine of met de staafmixer. Zorg wel dat alle ingrediënten dezelfde temperatuur hebben (anders gaat de mayonaisse schiften)
3. Leg de sneetjes onder de contactgrill of in een grillpan en rooster het brood. Smeer het brood in met de ansjoismayonaise, leg er vervolgens een plakje zalm, stukjes witte asperges en een half gekookt ei in partjes op. Garneer eventueel met verse peterselie of dille.

Smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU