



# Salade met witte asperges en truffel-eiersalade!

## NODIG (2 pers):

- 500 gram witte asperges, geschild en in stukken van 3 cm gesneden
- 2 gekookte eieren
- ± 50 gram geraspte kaas (grand cru)
- 2 el truffelmayonaise
- klontje roomboter
- gemengde salade
- ± 10 cherrytomaatjes, gehalveerd
- olijfolie goede kwaliteit
- peper en zout naar smaak

## DOEN:

1. Kook de eieren. Verwarm de oven op 180 °C. Schil de asperges en snijd in stukken. Rasp de kaas.
2. Pak een ovenplaat met bakpapier en maak kleine hoopjes kaas en druk ze plat. Zet ze ongeveer 8 minuten in de oven (ligt aan de dikte, even kijken tussendoor).
3. Bak de witte asperges in een klontje boter, totdat ze een lichtbruin kleurtje krijgen. Breng op smaak met peper en zout.
4. Maak nu de truffel-eiersalade: prak de gekookte eieren fijn, doe er de truffelmayonaise bij, peper en zout naar smaak. Hussel de sla met tomaat en een scheutje olijfolie.
5. Leg eerst een flinke lepel eiersalade op het bord, dan de gebakken asperges, een handje vol sla, garneer met geraspte kaas en tot slot leg er 2 kaaskoekje op.

proef  
het  
seizoen



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)