



GENIETEN VAN FRISSE GROENE-ASPERGESALADE

NODIG:

2 gekookte eieren
1 puntpaprika
500 gram groene asperges
1/2 appel
1 el mayonaise
1 el koffiemelk of room
sap van een halve citroen
snufje paprikapoeder
paar takjes verse peterselie
peper en zout naar smaak

DOEN:

1. Was de groene asperges en snijd 2-3 cm af van de onderkant. De uiteinde van de asperges schillen en snijd in stukken van ongeveer 2 cm. Kook de asperges ongeveer 4 minuten en spoel ze af met koud water.
2. Was en schil de appel. Was de puntpaprika en snijd beide in hele kleine blokjes. Maak de gekookte eieren ook klein. Hak de verse peterselie fijn
3. Doe achtereenvolgens de appel, puntpaprika, eieren, asperges, gehakte peterselie mengen met mayonaise, citroensap en room*. Breng op smaak met paprikapoeder, peper en zout.
4. Garneer de salade met paprikapoeder en een plukje verse peterselie.

Smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU