



## LEKKER GENIETEN VAN WITTE ASPERGESALADE!

### NODIG

3 eieren  
100 gr ham  
500 gram witte aspergepunten  
3 el mayonaise  
halve citroen  
1 el crème fraîche  
peper zout

### DOEN

1. Kook de witte aspergepunten ongeveer 10 minuten. De eieren kook je ook 10 minuten.
2. Haal het eigeel uit de eieren en prak fijn met een vork. Het eiwit snijd je in blokjes. Ook de ham snijd je in blokjes of dunne reepjes.
3. Meng de witte aspergepunten met ham, eiwit, eigeel, mayonaise, crème fraîche, sap van een halve citroen, peper en zout naar smaak.

Smakelijk eten!



SMULLEN  
VAN HET  
SEIZOEN

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