



Bijgerechten

Aardappelsalade met avocado en groene asperges

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram krieltjes (gehalveerd)
200 gram groene aspergepunten
1 rode ui (gesnipperd)
2 eetlepels peterselie (fijngehakt)
1 avocado
100 gram zure room
1 lookteentje
handvol pijnboompitten
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de krieltjes beetgaar in licht gezouten water. Giet af en bak ze in een scheutje olijfolie goudbruin. Kruid met peper en zout.

Bestrijk de aspergepunten met olijfolie en gril ze in 3 minuten gaar.

Haal het vruchtvlees uit de avocado en mix samen met de zure room en de look tot een gladde saus. Kruid met peper en zout.

Schep de avocadosaus door de krieltjes, voeg de asperges en de rode ui toe en strooi er de peterselie en pijnboompitten over.

