



Hoofdgerechten

Salade van asperges in jasje van bladerdeeg met een gepocheerd eitje

Voor 4 personen.

Ingrediënten

350 gram groene asperges (grote)
1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
2 eetlepels pijnboompitten (geroosterd)
200 gram tuinbonen (diepvries)
2 eetlepels sesamzaadjes
200 gram zalm (gerookte)
100 gram sla (gemengd)
2 lente-uitjes (in ringen)
8 radijsjes (in partjes)
1 theelepel mosterd
4 eetlepels azijn
1 ei (losgeklopt)
4 eieren
dille
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Snij het harde onderste deel van de asperges weg en kruid met peper en zout. Snij het bladerdeeg in een 10-tal lange reepjes. Wikkel rond de asperges. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat, bestrijk met het losgeklopte ei en bestrooi met de sesamzaadjes. Zet 20 minuten in de oven totdat ze goudbruin zijn.

Blancheer intussen de tuinbonen 5 minuten in licht gezouten water. Giet af, spoel onder koud water en verwijder de vliesjes. Maak een dressing van de mosterd, azijn en een flinke scheut olijfolie. Kruid met peper en zout en roer er de lente-ui onder. Meng de groenten in een grote kom en hussel met de dressing.

Pocheer de eieren één voor één in kokend water. Snij de zalm in reepjes. Verdeel de sla en de reepjes zalm over de borden. Leg er de asperges en het gepocheerd eitje op en werk af met enkele takjes dille en de pijnboompitten.

Keukenbenodigdheden

Oven

