



Hoofdgerechten

Voorgerechten

## **Aspergetartaar met zalm en augurkjes**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

300 gram witte asperges  
1 rode ui (fijngesnipperd)  
1 augurkje (grote)  
1 bakje tuinkers  
1 eetlepel mierikswortelcrème  
2 eetlepels dille (fijngehakt)  
3 eetlepels mascarpone  
100 gram zalm (gerookt)  
1 eetlepel kappertjes  
4 kwarteleitjes  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Kook de kwarteleieren 5 minuten in kokend water. Schil de asperges en snij de harde onderkant weg. Snij de asperges heel fijn. Snij ook de augurk en zalm fijn. Meng de fijngesneden asperges met de augurk, zalm, ui, kappertjes, dille, mascarpone en mierikswortelcrème. Breng op smaak met peper en zout.

Leg een serveerring op een bord en schep er wat van de tartaar in. Druk met een lepel goed aan en haal dan voorzichtig de serveerring weg. Doe hetzelfde op de andere 3 borden.

Pel de kwarteleitjes en halveer ze. Leg op elke tartaar 2 gehalveerde kwarteleitjes. Werk af met het tuinkers.

