



Hoofdgerechten

Boterham met volkorenbrood, kookham, witte asperges en mierikswortel-mayonaisesaus

Voor 2 personen.

Ingrediënten

8 sneetjes toastbrood (volkoren)
1 eetlepel mierikswortelcrème
2 eetlepels mayonaise
1 eetlepel zure room
100 gram hesp
2 eetlepels peterselie (fijnggehakt)
200 gram witte asperges (bokaal)
handvol veldsla
2 eieren
1/2 theelepel currypoeder
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de eieren in 8 minuten hard. Giet af, spoel onder koud water en pel ze. Snij de eieren in plakjes. Snij de asperges in stukken van 5 cm. Meng de mayonaise met de zure room, de mierikswortelcrème, de peterselie en het currypoeder. Kruid met peper en zout.

Besmeer de helft van de sneetjes brood met het mierikswortelmengsel. Verdeel er de veldsla over en bedek met de asperges. Leg er een plakje ham op en beleg met de eierplakjes. Sluit met de rest van de sneetjes brood en snij de broodjes diagonaal door.

