



Hoofdgerechten

Sandwich met zalm, asperge en eiersla

Voor 4 personen.

Ingrediënten

140 gram zalm (gerookt)
12 witte asperges
4 sandwiches
1 handvol waterkers
zwarte peper

Voor de avocado-eiersla

3 eieren (hardgekookt, geprakt)
1 avocado
1 eetlepel yoghurt
peper
zout

Bereidingswijze

Schil de asperges en snijd het harde einde weg. Kook ze in 4 minuten beetgaar in licht gezouten water. Haal de pan van het vuur en laat nog een 15-tal minuutjes rusten in het kookwater. Laat ze daarna uitlekken.

Meng intussen alle ingrediënten voor de eiersla. Goed kruiden met peper en zout. Rol telkens 3 asperges in een plakje gerookte zalm.

Besmeer de sandwiches met de avocado-eiersla, leg er een aspergerolletje op en werk af met plukjes waterkers. Bestrooi net voor het serveren nog met een flinke draai van de pepermolen.

