

## Carla`s variatie 4: Asperges met zalmzalade



### *Ingrediënten:*

- 1 kg asperges
- 2 zalmmoten
- Kruidenboter (boursin)
- Zout en peper

### *Bereidingswijze:*

- Schil de asperges goed en snijd ze in kleine stukjes van 0,5 tot 1 cm.
- Kook ze gaar met wat zout en laat ze daarna goed uitlekken
- Bak de zalmmoten met peper en zout
- Snijd de zalm daarna in kleine stukjes
- Meng de zalm met de asperges en meng er twee kuipjes kruidenboter door
- Laat dit in de koelkast minstens een uur intrekken

Lekker op toast, stokbrood of bij de barbecue