

Maaltijdsalade met asperges en kaas

Voor 2 à 3 personen

ingrediënten :

- 500 gram geschilde asperges in stukken
- zout
- 1 eetlepel boter
- 4 eieren
- 300 gram aardappelblokjes
- 100 gram sugarsnaps
- 1 bos lente uitjes in ringetjes
- 200 gram jonge kaas in blokjes
- peper
- 25 gram geroosterde pijnboompitten
- 5 eetlepels extra vergine olijfolie
- 3 eetlepels azijn
- 1 eetlepel honing
- 1 doosje tuinkers

bereidingswijze:

Kook de asperges met zout en de boter beetgaar.

Kook intussen de eieren hard.

Kook de aardappelblokjes en de sugarsnaps 5 minuten en giet ze af.

Meng de asperges, aardappelblokjes, sugarsnaps, lente uitjes, kaas, peper, zout en de pijnboompitten.

Meng de olie, de azijn en de honing erdoor.

Garneer met wat tuinkers.

Extra lekker met warm vers stokbrood.

