

ASPERGES EI GARNALEN ZALM



Ingrediënten (voor 4 personen):

- 1 kg witte asperges
- 2 eieren
- 200 g grijze garnalen
- 4 schijfjes gerookte zalm
- 600 g aardappelen
- 1 el light mayonaise
- Peterselie

Bereidingswijze:

- Schil de asperges en kook ze gaar.
- Kook de eieren hard, pel ze en plet ze met een vork fijn.
- Schil de aardappelen en kook ze gaar.
- Was de peterselie en snipper deze fijn.
- Neem 1 eetlepel light mayonaise, leng aan met een beetje water en shake goed.
- Meng hieronder wat peterselie.
- Schik de asperges op 4 borden, schik hierover het geplette ei.
- Dien op met wat gerookte zalm, grijze garnalen, gekookte aardappelen en wat peterseliedressing en werk af met de rest van de peterselie. Smakelijk!