

## Cocktail van zalm en asperges

(met een heerlijke kerriemayonaise)

### Ingrediënten:

Gerookte zalm	(in stukken)
Sinaasappel	1 stuk
Gekookte witte asperge	2 stuk
Groene asperges	
Ijsbergsla	1 klein zakje gesneden
Sherry	1 scheut
Kerrie poeder	1 el.
Mayonaise	
Gembersiroop	
Slagroom	1 dl
Zonnebloemolie	



### Bereidingswijze:

- We beginnen met de sinaasappel rondom de schil te verwijderen, en maak partjes sinaasappel.
- Daarna schil je de witte asperges en snij ze schuin af voor mooie plakken asperges.
- Doe een scheutje olie in de pan en voeg op laag vuur de kerriepoeder toe en laat de smaak even goed vrij komen.
- Voeg vervolgens de gembersiroop en de sherry toe en haal daarna de pan van het vuur.
- Laat het kerrie mengsel afkoelen en snij ondertussen de witte asperges, de groene asperges en de partjes sinaasappel in stukjes en doe het allemaal in een kom. (bewaar wat aspergetoppen voor de garnering)
- Als het kerrie mengsel is afgekoeld, doen we dit bij de mayonaise (naar smaak).
- Meng het asperge/sinaasappelmengel met stukjes zalm en de klein beetje kerriemayonaise (zorg dat je voldoende kerriemayonaise overhoudt om op het einde over de cocktail te schudden. .
- Doe vervolgens ijsbergsla onderin het cocktail glas en schep hier bovenop het asperge/zalm/kerriemayonaise mengsel.
- Giet er vervolgens nog wat kerriemayonaise overheen.
- Leg op deze laag mayonaise de bewaarde asperge toppjes (en eventueel een sinaasappelpartje of een klein cerise tomaatje voor de kleur) als garnering.

# BØFF

— smakelijk & vermakelijk —