

Spinaziesalade met asperges, gerookte zalm en limoen crème

(voorgerecht voor 4 personen)

Ingrediënten:

Gewassen spinazie	1 grote zak
Asperges	8 stuks
Gekookte eieren	2 stuks
Gerookte zalm	6 plakjes
Croutons	
Cerise tomaatjes	6 stuks
Limoenen	2 stuks
Mayonaise	3 eetlepels
Volle yoghurt	100 gram
Pistoletje of stokbrood voor erbij	



Bereidingswijze:

- Schil de asperges.
- Zet de asperges op met koud water en laat de asperges 2 tot 3 minuten door koken.
- Haal de asperges van het vuur met de deksel op de pan en laat ze afkoelen in het vocht.
- Terwijl de asperges aan het afkoelen zijn maken we de limoen crème.
- Meng de mayonaise met de yoghurt in een kom en voeg peper en zout toe naar smaak, en knijp een halve limoen uit door het mengsel. Dit goed met elkaar mengen.
- Als dat gebeurd is doe je de spinazie in een mengkom en meng dit met de helft van de limoen crème.
- Als de asperges afgekoeld zijn snij je de asperges schuin af en bewaar je de kopjes, de rest van de asperge voeg je toe bij de spinazie en de limoen crème.
- Nu dat gedaan is gaan we de salade mooi opmaken, leg de spinazie mooi midden in het bord, leg er speelsgewijs de gerookte zalm overheen
- Halveer de eieren en leg deze bij de salade.
- Snij de cerise tomaatjes half door en garneer de salade af met de tomaatjes
- Voeg eventueel nog wat limoensap, peper en zout toe naar smaak.
- Maak als laatste de salade af met de overgebleven limoen crème.