

20-04-2017

---

Kookavond

## Salade van asperges met gerookte zalm en jonge spinazie

Nodig:

- 500 gr groene asperges
- 500 gr witte asperges
- 1 tl suiker
- Een handvol jonge spinazie
- 100 gr zure room
- 1 tl mierikswortel
- Sap en geraspte schil van 1 onbehandelde limoen
- Snuifje pilipili
- 1 el olijfolie
- 2 el panko
- 100 gr gerookte zalm in sneetjes
- 2 el granaatappelpitten

Zo maak je het:

- Schil de witte asperges volledig en enkel het onderste gedeelte van de groene asperges.
- Kook de asperges in kokend gezouten water met suiker: 6 min voor de witte en 3 min voor de groene.
- Giet de asperges af en vang een beetje kookvocht op. Snij de asperges in stukken van 3 à 4 cm.
- Was de spinazie en zwier droog.
- Maak een dressing met 2 à 3 eetlepels kookvocht van de asperges, de zure room, mierikswortel, sap en geraspte schil van de limoen en pilipili. Kruid met peper en zout.
- Verhit de olijfolie in een braadpan en rooster de panko goudbruin, haal de pan van het vuur en laat afkoelen.
- Maak de asperges en de jonge spinazie aan met de dressing en verdeel over de borden, snij de gerookte zalm in reepjes en schik op de aspergesalade. Werk af met de granaatappelpitten en de geroosterde panko.