

Asperge salade ham bieslook

Wat heb je nodig

1 potje witte asperges
2 eieren
4 plakjes ham
10 sprietjes bieslook

1 eetlepel mayonaise
1 eetlepel yoghurt
1 snufje peper



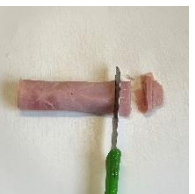
Zet de pan met de eieren en water op de kookplaat.
Brenge ze aan de kook op de middelste stand.
Laat de eieren 8 minuten koken.
Giet de eieren af in een zeef en schrik ze af met koud water.



Giet de asperges af in een zeef.
Laat ze goed uitlekken.



Was de bieslook in een zeef onder de koude kraan.
Laat de bieslook even uitlekken.
Dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de bieslook in kleine stukjes.



Leg de plakjes ham op elkaar op de snijplank en rol ze op.
Snijd er kleine reepjes van en snijd die doormidden.
Leg de asperges op de snijplank.
Snijd de asperges in stukjes van ongeveer 2 cm.



Pel de eieren.
Leg de eieren op de snijplank.
Snijd de eieren in kleine stukjes.



Doe de stukjes ham in een schaal.
Doe de eieren en de bieslook erbij.
Strooi de peper erover.



Doe de mayonaise en de yoghurt er ook bij.
Doe de asperges erbij.
Schep alles door elkaar.
Lekker op brood maar ook op een toastje.