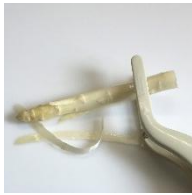


Eiersalade met asperges

Wat heb je nodig

2 eieren
3 asperges
1½ eetlepel Griekse yoghurt
½ theelepel kerriepoeder
6 sprietjes bieslook



Snijd de harde onderkant van de asperges af, ongeveer 2 cm.
Schil de asperges met de aspergeschiller of dunschiller.
De top van de asperges hoeft je niet te schillen.
Spoel ze af en doe ze in een pan met ruim water.



Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Als het kookt, de kookplaat op de laagste stand zetten.
Laat ze 10 minuten koken, haal ze dan uit de pan en laat afkoelen.
Leg de asperges op een snijplank en snijd ze in kleine stukjes.



Doe de eieren in een pan met ruim water.
Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Laat de eieren 8 minuten koken.
Spoel ze af onder koud water en laat even afkoelen.



Was de bieslook in een zeef en laat even uitlekken.
Dep de bieslook droog met keukenpapier.
Leg de bieslook op een snijplank.
Snijd de bieslook in heel kleine stukjes.



Pel de eieren en leg ze op een snijplank.
Snijd de eieren in de lengte doormidden.
Wip de dooiers eruit en leg ze op een bord.



Snijd het eiwit in kleine stukjes.
Doe de stukjes eiwit in een schaal.
Snijd de dooiers ook in kleine stukjes.
Doe de stukjes dooier ook in de schaal.



Doe de asperges bij de eieren in de schaal.
Doe de bieslook en de kerriepoeder er ook bij.
Scheep de yoghurt erover.
Roer alles goed door elkaar, lekker op brood of toast.