

Asperge-broccoli-salade

ingrediënten:

- 1 kg witte asperge
- 500 gram broccoli
- een beetje zout
- een theelepel suiker
- 20 gram boter
- 2 eetlepel azijn
- 150 gram zure room
- 1/8 room
- 1 eetlepel zachte of milde mosterdv
- zout & peper
- half tot heel bosje dille
- 4 hardgekookte eieren

Bereidingswijze: De asperge goed schillen, in stukje snijden van 4 cm en in licht gezouten water met boter en een beetje suiker koken totdat de asperge beetbaar is. Daarna uit het water halen en laten afkoelen.

De broccoli wassen en zo'n 12 minuten laten garen in water met zout. Uit het water halen, af laten koelen en in kleinere stukjes snijden. Voor de dressing: De zure room, de room met mosterd en azijn vermengen en met zout en peper op smaak brengen. De dille kleinsnijden en toevoegen. De groente in porties verdelen en de eieren in de lengte doorgesneden als garnering gebruiken op de asperge en broccoli. Dit alles met de saus afwerken.