

## SALADE MET ASPERGES, GEROOKTE ZALM EN EN GROENE PEPER (4 personen)



**Bereidingstijd:** 25 minuten

### Ingrediënten

500 gr witte asperges  
500 gr groene asperges  
250 gr gerookte zalm\*  
150 gr verse blad spinazie  
2 Takjes verse munt

### Dressing:

2 blaadjes munt  
2 eetl. citroensap

Beetje zoetstof

1 dl groente bouillon van tablet (op basis van asperge kookvocht)

1 theelepel mosterd

3 eetl. witte wijn azijn of appelazijn

2 eetl. olijfolie

2 theelepel groene peper korrels op sap

2 blaadjes munt

### Bereiding

- Schil de witte asperges en snijd ze in 3 gelijkmatige stukken. Kook ze 2 minuten in licht gezouten water met 1 eetl. citroensap en laat ze afkoelen in het vocht. Giet ze af.
- Verwijder de harde onderkant van de groene asperges en schil de onderste 3 cm met een dunschiller, kook ze beetgaar in licht gezouten water. Giet af en spoel ze koud onder de kraan af.
- Meng de ingrediënten van de dressing in een blender of met staafmixer tot een glad geheel. Breng op smaak met peper.
- Marineer de asperges met 2 eetlepels dressing.
- Meng de spinazie blaadjes met de fijngesneden munt door elkaar.
- Rol de reepjes gerookte zalm op tot rolletjes. Verdeel de spinazie over de borden, garneer met de asperges en zalm rolletjes en lepel de dressing over het gerecht.

### Menusuggestie

Lekker met volkoren/meergranen toastjes. \*

### Variatietip

Vervang de munt door wat verse basilicum of tuinkers. De gerookte zalm kun je ook vervangen door gerookte kip of garnalen. \*

\* Voor toegestane hoeveelheden, zie richtlijnen PDS.