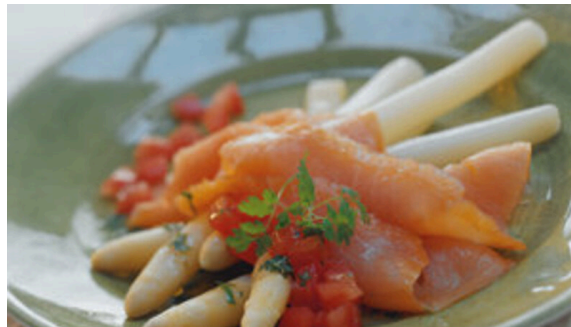


Asperges met gerookte zalm met basilicumvinaigrette



Ingrediënten

Ingrediënten voor 10 porties:

50 Ardo witte hele asperges

20 sneden gerookte zalm

250 g Ardo tomatenblokjes

5 koffielepels Ardo gehakte basilicum

2,5 dl olijfolie

sap van 2.5 citroen

20 plukjes kervel

peper en zout

Bereidingswijze

1. Licht gezouten water tot het kookpunt brengen en hierin de asperges beetgaar koken. Ze daarna laten afkoelen in het kookvocht.
2. De olijfolie, het citroensap en de basilicum tot een vinaigrette mengen, kruiden met peper en zout.
3. De asperges laten uitlekken en schikken op een bord (5 per persoon). 2 sneetjes gerookte zalm er bovenop schikken en garneren met de tomaten-blokjes.
4. De vinaigrette er rond dresser en afwerken met enkele plukjes kervel.

Allergenen

Fish

