

- Aspergemenue met zalm (simpel, vluu klaar en overheerlijk)

Asperges bereiden:

Menu voor 2 personen heb je 1 kg asperges nodig.

Schil ze met een dunschiller van onder de kop naar beneden.

Leg ze heel in een pan met een klein beetje water.

Voeg er een beetje suiker aan toe en een klontje boter.

Wanneer de asperges koken is het nog ongeveer 7 á 9 minuten laten garen.

Zet de gas uit en laat de asperges nog in het nat liggen, ongeveer 2 minuten. (afhankelijk van de dikte)

Giet de asperges af en serveer ze op een asperge-bord. (bord met gaatjes en opvangbord er onder)

Leg er een paar lapjes gerookte zalm er overheen en doe dit dan nog 25 sec. in de magnetron op 600 Watt of even onder de grill. Tot dat de zalm smelt.

Nog een beetje dille eroverheen of provencaalse kruiden. Peper naar smaak toevoegen.

Eet smakelijk

recept van Nellie uit Lepelstraat !