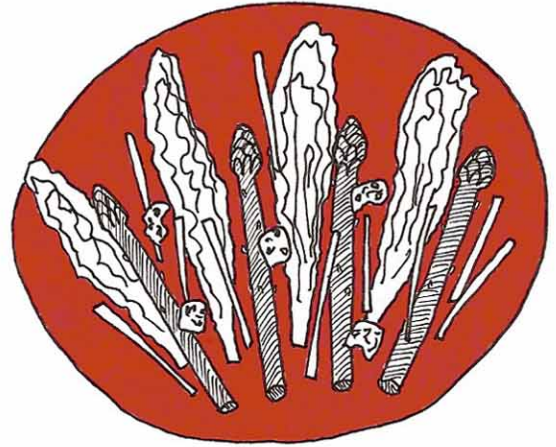


# Salade met groene asperges, kip & blauwe kaas (2 personen)

Bereiden: 20 minuten

## Nodig:

- 1 kropje little gem
- 8 groene asperges
- 1 gerookte kipfilet
- 100 g blauwe kaas (danish blue, roquefort)
- 2 eieren



## Bieslookvinaigrette:

- 5 el olijfolie
- 1 el balsamico-azijn
- kneepje citroensap
- handje bieslook
- zout & peper

## Doen:

Snij de houtige onderkanten van de asperges.  
 Kook ze 10 minuten in water met zout.

Was intussen de little gem. Snij doormidden, snij elke helft weer doormidden, en nog een keer



(alsof je een ei in 8 partjes snijdt). (leg in waaiervorm op 2 grote borden.

Snij de kipfilet in dunne reepjes. Brokkel de blauwe kaas in stukken. Kook de eieren zacht.

Klop in een kommetje de vinaigrette met een garde. Knip flink veel bieslook erdoor.

koop verse frisuitziende asperges, die hoeft je niet te schillen

Tip!

taaije oude exemplaren wel schillen



Tip!

Experimenteer zelf met andere sla-soorten



## Serveren:

Verdeel de uitgelekte asperges over de sla.

Strooi de kipreepjes en kaas erover. Pel voorzichtig de eieren, halveer ze en leg ze erop. Strooi op elk ei een beetje zout. Spreukel de vinaigrette erover. Lekker met Turks brood of stokbrood

## Little gem

info

is een klein kropje knapperige & een tikje zoete Romsine sla met gekrulde blaadjes

