



Asperge eiersalade

Wat doen jullie als je een paar asperges over hebt? Ik maak er regelmatig soep van, maar als het er maar een paar zijn maak ik er asperge eiersalade van. Lekker voor op toast, maar ook voor de lunch op brood of een broodje.

Je kunt deze vegetarisch maken of met ham. Ik maakte beide zoals je hier op de foto's kunt zien, de aanpassing is namelijk zo klein alleen een beetje ham.

Ingrediënten voor eiersalade:

- 4 eieren
- 5 asperges
- 50 gram achterham
- Mayonaise (2 à 3 eetlepels)
- Kerriepoeder
- Aromat
- Peper
- Zout

Indien je geen asperges over had, kook deze asperges dan gaar in water met een beetje zout. De asperges hebben ongeveer 10 minuten nodig om gaar te worden. Giet de asperges vervolgens af en laat ze heel goed uitlekken. Als je dit niet doet wordt je eiersalade ontzettend vochtig. Dep ze eventueel ook nog droog met keukenpapier.

Kook de eieren in water hard, laat het water met de eieren erin ongeveer 5 minuten koken.

Laat de eieren afkoelen voordat je ze gaat verwerken tot eiersalade.

Pel de eieren en prak de eitjes met een vork tot kleine stukjes. Snijd de asperges in kleine stukjes en roer dit door de eierprak. Voeg 2 eetlepels mayonaise, aromaat, kerriepoeder, peper en zout toe. Roer het goed door elkaar en zorg dat je een smeuge salade hebt.

Snijd de achterham fijn en voeg deze aan een deel of aan de gehele asperge eiersalade toe.

Plaats de aspergesalade in de koelkast en laat deze volledig afkoelen, minimaal 3 uur.

Proef de salade nogmaals, indien nodig maak de eiersalade op smaak met de kruiden. Ik doe dit altijd pas als hij in de koelkast heeft gestaan, als de smaken ingetrokken zijn dan is de salade over het algemeen wat flauwer van smaak.