Salade groene asperge met ei



Gebruikte bresc producten



Bresc Basilicumpuree 450g



Bresc Knoflookpuree 1000g

Ingrediënten

4

Voor de salade

- 1 bosje groene asperges
- 4 eieren
- 2 stengels lente-ui

Voor de groene kruidenmayonaise

- 25 g Bresc Basilicumpuree 6 g gesneden bieslook 6 g geknipte kervel
- 6 g Bresc Knoflookpuree
- 12 g mosterd
- 0,2 dl witte wijnazijn
- 2 eidooiers
- 0,5 l zonnebloemolie
- peper en zout naar smaak

Bereidingswijze

Draai voor de mayonaise alle ingrediënten behalve de olie en de kruiden fijn in de blender. Voeg druppelsgewijs de olie toe totdat er binding ontstaat. Voeg daarna de rest van de olie toe. Breng op smaak met de kruiden, knoflook, peper en zout. Snijd het kontje van de asperges en schil van het uiteinde van de asperge nog wat schil weg. Blancheer de asperges in ruim water met zout beetgaar en spoel ze koud. Dep ze droog en snijd ze schuin weg. Kook het ei af. Snijd de lente-ui in ringetjes.
Meng de asperges met de kruidenmayonaise en garneer af met ringetjes lente-ui.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000