



## **WITTE EN GROENE ASPERGES MET GEROOKTE ZALM, PETERSE- LIE, MAYONAISE & MARTIN'S IPA**

### **MATERIAAL**

staafmixer, kookpot, maatbeker, schuimspaan, keukenpapier

### **VOOR 6 PERSONEN**

9 dunne groene asperges  
9 dunne witte asperges  
6 sneden artisanaal gerookte zalm  
asperge-erwtscheuten  
vlierbloesems

### **Voor DE PETERSELIEMAYONAISE**

1 ei  
1 theelepel mosterd  
2 eetlepels chardonnay-azijn  
arachideolie  
citroen  
2 eetlepels gehakte bladpeterselie  
peper en zout

### **Bereiding:**

Maak de peterseliemayonaise. Doe het ei in een maatbeker met de mosterd, de chardonnay—azijn, 2 eetlepels warm water en de bladpeterselie. Zet een staafmixer in de maatbeker en mix tot het mengsel begint te binden. Giet nu voorzichtig arachideolie erbij terwijl je blijft mixen, tot je een mooie lichte en frisse mayonaise hebt. Fris de mayonaise op met wat druppels citroensap. Kruid af met peper en zout.

Kook de groene en witte asperges in ongeveer 5 minuten beetgaar in licht gezouten water. De kooktijd verschilt volgens de dikte van de asperges. Prik er even in ter controle. Schep ze uit het kookvocht en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Leg een mooie snede gerookte zalm op elk bord. Strijk er 1 theelepel peterseliemayonaise op. Schik op elke snede gerookte zalm 3 asperges, leg er een asperge-erwtscheut bij en rol dicht.

Werk de aspergerolletjes af met peterseliemayonaise en vlierbloesembloemetjes.