

Groene of witte asperges met ei en gerookte zalm

Ingrediënten (2 personen)

- 1 bussel asperges (groen of wit, groene hoef je niet te schillen)
- 4 eitjes + een geutje melk
- 2 lente uitjes of bieslook
- Gerookte zalm
- Peper en zout
- 1 el olijfolie

Bereidingswijze:

- Reinig de asperges en snij in grove stukken, kook zacht in lichtjes gezouten water
- Snij de lente ui in fijne stukjes
- Meng de eieren met de melk, peper en zout
- Bak de lente ui in een lepel olijfolie, voeg het eiermengsel toe. Blijf roeren tot alles gaar is. Kruid eventueel nog af met peper en zout.
- Leg de asperges op een bord, voeg nog wat peper toe. Leg daarop het eiermengsel en werk af met gerookte zalm.
- Smakelijk!

