



Published on *Keurslager* (<http://www.keurslager.be>)

Ingrediënten voor 4 personen:

- ? 4 eieren
- ? 500 g witte asperges
- ? 150 g Beemster
- ? 5 eetlepels olijfolie extra vierge met truffelaroma
- ? 2 eetlepels witte wijnazijn
- ? zout en peper
- ? 1 zak gemengde sla extra (+ 200 gram)
- ? 1 stokbrood
- ? 50 g kruidenboter



Bereiding:

- Kook de eieren in ca. 8 minuten hard. Houtachtige uiteinden van asperges snijden.
- Asperges dun schillen, vanaf net onder de kop.
- Asperges in ca. 15 minuten gaar koken.
- Van olie, azijn, zout en peper een dressing roeren.
- De Beemster in blokjes snijden.
- Eieren pellen en in plakjes snijden.
- In een grote schaal sla leggen.
- Asperges, ei, kaas en dressing erover verdelen.
- Serveren met stokbrood en kruidenboter.

© Belgische Keurslagers vzw Brusselsesteenweg 517 9090 Melle, België

Source URL: <http://www.keurslager.be/recepten/aspergesalade-met-beemster-en-truffelvinaigrette>