

Ingrediënten voor 4 personen

400 gr geschilde aardappelen
200 gr afval van asperges
(schillen en uiteinden) Peper Zout
Boter 2 el gesnipperde bieslook 2
el mayonaise 1 klein potje
zalmkuit Enkele topjes dille

Tijd: 20-30 min.

Gang: Bijgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Aspergepuree met zalmkaviaar

Bereidingswijze

Kook de aardappelen met de afval van asperges en een nootje boter gedurende ongeveer 20 minuten in lichtgezouten water gaar Spoel de dilletopjes en dep ze droog Als de aardappelen gaar zijn, giet u ze af en laat u ze even op het vuur drogen Haal ze daarna samen met de aspergevoeten door de groentemolen (de asperge-afval zal hierbij in de molen achterblijven) Kruid nog wat bij met peper en zout Voeg dan de bieslook en de mayonaise aan de puree toe Verdeel de aspergepuree met een ijslepel en zet op elk bolletje een kroontje zalmkuit en werk af met een topje dille Deze puree kan u koud of lauw serveren met een borrelglaasje aquavit