

# Gegrilde asperges salade

**Gegrilde asperges salade.** Bij het delen van de groentekalender "mei" op facebook had ik gevraagd aan mijn volgers met welke groenten ze graag nog een recept willen zien. 1 van mijn volgers en oud collega vroeg om asperges... laat dit nu net niet mijn favoriete groente zijn. Maar, beloofd is beloofd en ben dus aan de slag gegaan. Omdat ik nog geen recepten op de site had staan voor een lunchgerecht besloot ik dit te combineren en een gegrilde asperges salade te maken. En ik moet eerlijk bekennen, asperges zijn lekker!

Laat je verrassen door de zoetige smaak van gegrilde asperges met het zilte van de rauwe ham en de pittige ondertoon van de blauwe kaas dressing. En wil je dit niet als lunch eten, natuurlijk kan het ook prima als voorgerecht.

Voor 2 personen

Bereidingstijd ong. 15 minuten

## **Ingrediënten** gegrilde asperges salade

- 250 gr groene asperges
- 2 eieren
- 1/2 rode ui
- 6 plakken rauwe ham
- gemengde groene sla (hoeveelheid naar behoefte)
- 8 -10 pecannoten

## **Ingrediënten** blauwe kaas dressing

- 50 gr kwark
- 25 gr danish blue of roquefort

- kneepje citroensap
- 1 klein teentje knoflook

## **Bereiding**

Snij de onderste 2 cm van de asperges.

Verwarm een grillpan (of contactgrill of bbq) en leg de asperges in de pan, smeer met een kwastje een beetje olijfolie op de asperges. Breng dit verder op smaak met peper en zout. Draai de asperges na 5 minuten om zodat ze overal grillstrepen krijgen.

Kook de 2 eieren in 5 minuten redelijk hard.

Maak ondertussen de blauwe kaas dressing: doe de ingrediënten in een blender (of keukenmachine of met de staafmixer) en meng het tot een gladde saus, als t te dik is voeg dan wat water toe.

Verdeel de groene sla over 2 borden, snij de ui in halve ringen en verdeel dit over de sla.

Snij de rauwe ham en gekookte eieren in kleine stukjes en verdeel dit ook over de sla.

Tenslotte de lauwwarme asperges bovenop en maak het af met wat pecannoten en een paar eetlepels blauwe kaas dressing.

Geniet van dit lekkere lichte lunchgerecht of eet dit als een zomerse maaltijdsalade.