**Aspergesalade met gerookte zalm**

asperges

gerookte zalm

eieren

mayonaise

ketchup

brandy

Oost-Indische kers

bieslook

peterselie

waterkers

lente-uitjes

peper en zout

toastbrood

Verwijder de harde uiteinden van de asperges en schil ze grondig. Stoom ze gaar in 5 minuten in een microgolfoven op vol vermogen. Giet de asperges af, laat ze wat afkoelen en zet ze in de koelkast tot ze volledig koud zijn. Hak ze dan in fijne stukjes. Snijd een paar sneden gerookte zalm in reepjes.

Knip naar aanvoelen een busseltje bieslook. Knip een handvol blaadjes van de Oost-Indische kers van de steeltjes tot tegen het blad. Pluk een handvol peterselie met zo min mogelijk stengel. Snijd een gekuist lente-uitje in fijne ringetjes. Was deze groene delicatessen grondig. Hak de rest fijn. Meng alle groen tot een homogeen mengsel.

Maak een cocktailsaus met mayonaise, ketchup en een scheutje Spaanse brandy. Kook een eitje hard. Laat afkoelen, haal de pel eraf en maak er een mimosa van in de blender.

Meng nu de asperges, groene kruiden, zalmsnippers, eiermimosa en de cocktailsaus tot een superlekkere salade. Serveer met toast.