

## Gegrilde asperges en eissalade

### Ingrediënten:

*Voor 4 personen*

### *Voor de mayonaise*

- 1 eidooier
- 200 ml plantaardige olie (zonnebloem- of koolzaadolie, GEEN olijfolie!)
- 2 eetlepels dragon witte wijnazijn (of gewone witte wijnazijn)
- 2 theelepels gedroogde dragon (of 4 theelepels verse dragon)
- 15 g dijonmosterd (ongeveer 1 eetlepel)
- 1-2 theelepels citroensap

### *De asperges*

- 8 hardgekookte eieren (8 minuten gekookt)
- 1/4 theelepel zout (plus meer voor besprenkeling)
- vers gemalen peper
- dilleblaadjes voor garnering
- 350 g groene asperges gegrild
- 1 theelepel olijfolie

### Bereiding:

#### ***Mayonaise***

Doe de dijonmosterd, eidooier, azijn en gedroogde dragon in een middelgrote mengkom (als je verse dragon gebruikt, voeg deze dan toe met het citroensap en zout op het einde). Meng goed totdat het mengsel de consistentie van honing heeft. Zonder deze stap zal je mayonaise nooit goed binden. Voeg dan langzaam de olie toe terwijl je blijft mengen. Goed mengen is belangrijk dus zet af en toe de oliefles neer zodat je snel en goed kan mengen met beide handen. Wikkel eventueel een theedoek om de bodem van de mengkom, zodat hij niet beweegt tijdens het mixen. Voeg de olie niet te snel toe, anders kan de mayonaise gaan schiften. Als de mayonaise stijf is, kun je het zout en het citroensap toevoegen. Klop het dan nog een laatste keer heel goed op. Zorg ervoor dat het goed gekruid is. Het mag behoorlijk scherp zijn, want de eieren en mayonaise zorgen voor een erg romige salade. Deze zure mayonaise helpt de vettigheid van het gerecht te verminderen.

#### ***Eieren***

Verhit een pan met water waar alle 8 eieren in passen. Voeg na het koken de eieren voorzichtig

toe, zodat ze niet breken als ze de bodem raken. Laat ze 8 minuten koken in kokend / borrelend water maar niet in hard kokend water. Als je de salade koud wilt serveren, doe je de eieren na 8 minuten in een zeef en spoel je ze af met koud water gedurende ten minste 5 minuten. Als je wilt dat de eieren een beetje warm zijn, laat ze dan in koud water vallen totdat ze niet meer te heet zijn om vast te houden. Dan zullen de eieren van binnen nog warm zijn terwijl je ze wel kunt pellen. Maar wees voorzichtig.

### ***Asperges***

Grill of bak de asperges op een barbecue, in een oven of in een pan met olijfolie en zout. Heb je een panini-machine, is het helemaal perfect. Voorkom dat ze te gaar worden. Ze moeten kunnen buigen, maar niet te gemakkelijk. In de panini-machine heb je ongeveer 3 minuten nodig voor de garing. In een oven kan het ongeveer 15 minuten duren op 175 graden. Op de BBQ heb je aan een paar minuten genoeg en voor sauteren in een pan met olie bak je 2 tot 4 minuten aan, afhankelijk van de dikte. Om een mooie groene kleur op het bord te garanderen, kun je de asperges eventueel voor het bakken eerst 2 minuten blancheren in gezouten kokend water. Let bij garing in de oven goed, omdat de asperges de neiging hebben om een beetje uit te drogen in de oven en voor dit gerecht wil je het vocht juist behouden. De panini-machine is heeft de voorkeur!

Leg de asperges als ze klaar zijn op een bord om af te koelen. Snijd vervolgens de eieren voorzichtig in vieren en roer er voorzichtig ongeveer 80 gram mayonaise door. Leg de gegrilde asperges op een rijtje op het bord (zie foto) en leg de eieren er voorzichtig op. Voeg dan wat dilleblaadjes toe aan de bovenkant. De blaadjes ogen niet alleen leuk, maar voegen ook een vleugje kruidige smaak toe. Bestrooi indien nodig met meer zout en peper.

Geniet met een heerlijk glas Merotto Prosecco Colbelo Extra Dry