



# Lauwe aardappelsalade met groene asperges



## **Bereidingstijd**

30 min tot 1u



## **Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

- 1 kilogram aardappelen (vastkokend, ongeschild en gehalveerd)
- zout
- 2 eetlepels graantjesmosterd
- 4 eetlepels dille (fijngesneden)
- 4 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels kappertjes
- 500 gram groene asperges
- 1 bakje gedroogde tomaat (fijngesneden)

## Bereidingswijze

- 1.** Kook de aardappelen in lichtgezouten water en giet af. Laat 10 minuten uitdampen. Meng de aardappelen met de mosterd, de dille, de olijfolie en de kappertjes.
- 2.** Kook de asperges gedurende 2-3 minuten in lichtgezouten water tot ze beetbaar zijn. Schep ze met een schuimspaan in een bak met ijswater. Zo wordt het kookproces gestopt en blijven de asperges mooi groen.
- 3.** Meng de aardappelen met de groene asperges en de gedroogde tomaten. Serveer meteen.