

Fijne crème van asperges en garnalen

Je kunt groene asperges gebruiken in plaats van witte. En als je liever peterselie, venkel of kervel gebruikt dan dille, dan is dat prima.

1 takje dille
5 kleine dunne witte asperges (vers gekookt of uit blik)
½ sneetje volkorenbrood
5 eetlepels (ca. 100 gram) gepelde gekookte garnalen
1 eetlepel mayonaise
Een paar druppels citroensap
Snufje zout
Snufje
Peper



2-3 kleine porties

Hak de dille heel fijn

Schil de verse asperges, breek de harde onderkanten eraf. Kook de verse asperges in zout water tot ze zacht zijn (10-15 minuten). Laat ze afkoelen. Asperges uit blik kunnen zo gebruikt worden.

Maal het brood (met een staafmixer of foodprocessor) tot kruimels. Voeg de garnalen, de asperges en 2 eetlepels van het aspergevocht van de asperges toe. Pureer dit tot een gladde crème. Roer er de mayonaise, het citroensap, de dille, een snufje zout en een snufje peper door.

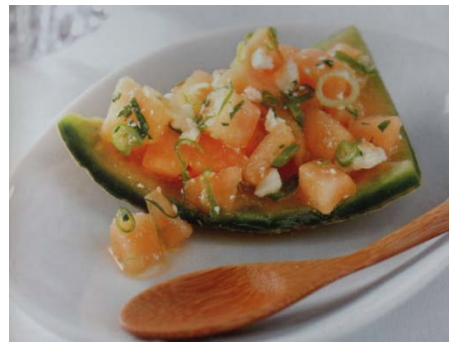
Vul twee kleine glaasjes of schaaltes met de crème.

Meloen-fetasalade

Als je echt wilt genieten van deze salade, kies dan vooral een lekker ruikende, rijpe, zoete meloen.

Als die niet te krijgen is, kun je beter een andere fruitsoort gebruiken zoals rijpe mango of zelfs aardbeien. Als je wilt, kun je de fetakaas weglaten, of vervangen door kleine stukjes uitgebakken ontbijtspek.

1 lente-uitje
1 takje peterselie
Stukje van ca. 25 gram fetakaas
1 eetlepel citroensap
2 eetlepels lijnzaad of olijfolie
Snufje zout
Snufje peper
½ hele kleine kanteloep meloen



die

2-3 kleine porties

Maak het lente-uitje schoon en hak het fijn. Hak de peterselie fijn. Verkruiemel de fetakaas.

Meng het lente-uitje met de peterselie, het citroensap, de olie, een snufje zout en een snufje peper.

Snijd de meloen in 3 parten en schep de zaaies eruit. Snijd het vruchtvlies los van de schil en in stukjes. Doe ze in een schaal.

Meng de feta en lente-uitdressing met de meloen. Zet de meloenschilpartjes op kleine bordjes en verdeel de meloensalade erover.

Tip: je kunt deze meloensalade minstens een dag in de koelkast bewaren. Dus geen probleem als er wat overblijft.