



## Asperges met doperwtjesmayonaise

4 personen  
1 kg asperges  
zout  
1 theelepel suiker  
  
150 g diepvriesdoperwtten  
2 eierdooiers  
1 eetlepel citroensap  
peper, zout  
1 dl olie  
5 eetlepels slagroom  
3 eetlepels gehakte  
kervel

Vorbereiden:  
De asperges schoonmaken en tot gebruik in een vochtige doek bewaren. In een pan de doperwtjes in weinig water met zout ca. 7 minuten zachtjes gaar koken en daarna afgieten. De doperwtjes in een foodprocessor of roerzeef pureren.  
Bereiden: In een grote pan de asperges in ruim kokend water met zout en suiker in ca. 25-35 minuten (afhankelijk van de dikte) gaar koken. Intussen de saus maken.  
In een kom met de mixer de eierdooiers met het citroensap, peper en zout door elkaar kloppen. De olie toevoegen: eerst druppelsgewijs en dan in een dun straaltje. Lijven kloppen tot een dikke mayonaise ontstaat. De gepureerde doperwtjes, slagroom en de gehakte kervel erdoor kloppen. De asperges uit het water nemen en goed laten uitlekken. Over 2 warme borden verdelen en de saus erover verdelen.

---

## Provençaalse aardappelsalade

2 personen  
250 g gekookte  
krielaardappeltjes  
peper, zout  
3 eetlepels  
fijngehakte verse  
basilicum  
3 eetlepels  
fijngehakte  
peterselie  
1 teentje knoflook  
2 eetlepels witte  
wijnazijn  
5 eetlepels (olijf)olie  
1 rode ui  
ca. 10 zwarte olijven  
(zonder pit)

Vorbereiden: De aardappeltjes in plakjes snijden en in een schaal doen. Bestrooien met peper en zout. In een kom de basilicum en peterselie doen. De knoflook pellen en erboven uitpersen. De azijn erdoor roeren. Naar smaak peper en zout toevoegen. Scheutje voor scheutje de olie erdoor kloppen tot een gebonden saus ontstaat. Het sausje over de aardappel schenken en voorzichtig erdoor scheppen. De ui pellen en snipperen. Over de aardappeltjes verdelen. Ca. 1 uur laten intrekken.

## Rundvlees salade

2 kg aardappelen  
500 g rundvlees  
laurierblad  
3 appels  
1 blikje ananas (500 g)  
2 ui,  
peper, zout, kruiden

mayonaise  
eieren, zilver ui, augurk  
Aardappels koken en af laten koelen. Rundvlees koken in De snelkookpan. Doe 5 deciliter bouillon en het laurierblad in de pan. Nadat deze op stoom is 25 min koken. Daarna de pan onder koud water afspoelen tot de druk eraf is. Appels schillen en klein snijden, uien snipperen, ananas fijn snijden.





Aardappelen, vlees  
appels, ananas en uit  
door elkaar mengen  
onder het toevoegen  
van mayonaise (of  
yogonaise). Een schaal  
bedekken met sla  
bladeren en de salade  
daarna opmaken met  
verdunde mayonaise  
schijfjes gekookt ei,  
zilverui en augurk.

---

## Vissalade

2 kg aardappelen  
3 blikjes tonijn (uitlek  
gewicht 500 g),  
100 g garnalen  
3 appels  
1 blikje ananas (500 g)  
2 ui,  
peper, zout, kruiden  
tomaten puree  
mayonaise  
eieren, zilver ui, augurk  
rivierkreeftjes

Aardappels koken en af laten koelen. Tonijn uit blik halen en indien nodig graten en ruggenwervels verwijderen. Appels schillen en klein snijden, uien snipperen, ananas fijn snijden. Aardappelen, vis, appels, ananas en tomaten puree door elkaar mengen onder het toevoegen van mayonaise (of yogonaise). Een schaal bedekken met sla bladeren en de salade daarop opmaken met een verdunde mayonaise, rivier kreeftjes, zilverui en augurk.

---

## Vispalet

Paling  
Gerookte zalm  
Makreel

Vis verdelen in redelijke stukken snijden en verdelen over de borden

