Libelle Lekker

Caesar salade met asperges en konijn

DUUR: ⏲⏲ | BUDGET: € € | MOEILIJKHEID:

Ingrediënten voor 2 personen

- **250 g** witte asperges
- **1.5 kroppen** Romeinse sla
- **150 g** konijnfilet
- **1** eieren
- **35 g** parmezaan
- olijfolie
- peper en zout

VOOR DE DRESSING

- **¼ teentje** knoflook
- **1.5** ansjovisfilets (op olijfolie)
- **2 el** mayonaise
- **1.5 el** zure room
- **½ kl** worcestershiresaus
- **½ kl** mosterd
- **½ el** wittewijnazijn
- peper

1 Schil de witte asperges en verwijder de harde onderkanten. Breng een grote pot gezouten water aan de kook, voeg de asperges en de eieren toe en laat ze 10 minuten op een zacht vuur koken of tot de asperges beetgaar zijn. Giet ze af en laat ze afkoelen onder koud stromend water. Laat ze goed uitlekken.

2 Verhit een scheutje olijfolie en bak de konijnfilet goudbruin en gaar. Kruid met peper en zout. Laat de filet afkoelen. Snij de filet in plakjes.

3 Maak de dressing. Pel de knoflook. Mix alle ingrediënten voor de saus fijn en kruid met peper.

4 Snij met een dunschiller fijne plakjes van de parmezaan. Spoel de Romeinse sla en snij ze in partjes. Snij de asperges in grove stukken. Pel de eieren en snij ze in partjes.

5 Maak een salade met de Romeinse sla, de plakjes konijn, de asperges, de eieren en lepel er de dressing bij. Werk af met de parmezaan. Lekker met zelfgebakken zuurdesemcroutons.