



Carpaccio van asperges

Benodigdheden: 4 kg asperges, **dressing** van olie, azijn, gembersiroop, citroensap, kervel, 1 teentje knoflook. Drie doosjes cherrytomaatjes. 750 gram gerookte zalmfilet, 4 doosjes Sakura Cress, broodjes, roomboter. Zes hard gekookte eieren.

Werkwijze: Asperges schillen, onderkant 2 cm wegsnijden en met de dunschiller van onder naar boven, mooie gelijke plakken schaven. Als een waaier op passende borden leggen en besprenkelen met de dressing. In het midden een plak gerookte zalm met als garnering een toefje Sakura Cress. Rondom 8 halve cherrytomaatjes en het gehakte ei.

Serveren met broodjes op side plates en roomboter.