

Jukebox Diner

Recept van week 1

Ingezonden door: DJ Jootje

Romige asperges met zalm

Ingrediënten voor 2 personen

- 1 bakje Linesse 6% (AH of andere supermarkt) OF Linessa van de Lidl. (op etiket van het bakje Linessa staat "Friskäse zubereitung light. 0,2% fet")
- 200 ml Blueband kookroom light (of ander merk light room in flesje)
- 500 gram asperges
- 200 gram krieltjes
- 150 gram gerookte zalm
- Verse peterselie.
- Vers gemalen peper
- Eventueel wat zout naar smaak.

Voorbereiding

- Kook de krieltjes.
- Schil en kook de asperges.
- Snijd de gerookte zalm in stukjes/reepjes.
- Knip of snijd de peterselie. .



Bereidingswijze

- De lightroom plus Linesse in een steelpan zachtjes verwarmen. (NIET KOKEN).
 - Snijd de asperges in niet te kleine stukken. (Of laat ze heel), gewoon naar je eigen smaak.
 - De gekookte krieltjes plus de asperge (stukken) door de reeds verwarmde room mengen.
 - De stukjes/reepjes gerookte zalm erdoor.
 - Nog even voorzichtig roeren en goed warm laten worden.
- Strooi er op het bord wat fijngeknipte peterselie over.

Recepten kunt u inzenden voor iedere donderdag naar info@promootje.nl