**Lauwe aspergesalade met feta**

groene asperges

feta

lente-ui

kerstomaatjes

knoflookpasta

grof zout

veldsla

bloedzurkel
gedroogde tijm

gedroogde peterselie
peterselie

dragon

eieren

witte balsamoco

olijfolie

mosterd

kappertjes

peper uit de molen

olijfolie

Schil de asperges en stoom ze gaar. Kook de eieren hard, pel en halveer ze. Kuis de lente-uitjes, snijd er het groen af op ongeveer 10 cm lengte. Verwijder de worteldraadjes. Bak de lente-uitjes in een beetje olijfolie tot ze beginnen te kleuren.

Bewaar de uitjes en bak in dezelfde pan de gehalveerde kerstomaatjes enkel op het snijvlak, met een beetje knoflookpasta, gedroogde tijm en gedroogde peterselie.

Maak een vinaigrette met mosterd, olijfolie en witte balsamico. Mix deze ingrediënten in een kommetje met een staafmixer.

Verwijder de nerven en snipper de blaadjes van de bloedzurkel. Laat een eetlepel kappertjes uitlekken. Was en kuis de veldsla. Was plukjes peterselie. Pluk blaadjes dragon van de stengels. Snipper wat van het groen van lente-uitjes op ringetjes.

**Op het bord**. Begin met een bergje veldsla. Schik er de asperges op en ook de gebakken lente-uitjes. Dresseer verder met de andere ingrediënten naar eigen inzicht en inspiratie. Werk af met de vinaigrette en met fijn geraspte feta.