**Koude asperges met gerookte zalm en tuinkruiden**

asperges  
gerookte zalm  
eieren  
mayonaise  
ketchup  
brandy

Oost-Indische kers  
bieslook  
peterselie  
waterkers  
daslook  
lente-uitjes  
peper en zout  
toastbrood

**Asperges.** Verwijder de harde uiteinden en schil ze grondig. Leg ze in een schotel van glas, dek af met folie en stoom ze gaar in 5 minuten in een microgolfoven op vol vermogen. Giet de asperges af, laat ze afkoelen en zet ze dan een uurtje in de koelkast tot ze volledig koud zijn.

Snijd een paar sneden gerookte zalm in repen van ongeveer 5 centimeter breed. Wikkel er een drietal asperges in. Niet meer, want dit moet een licht verteerbaar voorgerechtje worden.

**Tuinkruiden.** Heb je een kruidentuintje, dan ben je een gelukkig mens. Anders koop je deze plantjes gewoon vers in de groenteafdeling van je favoriete winkel. Pluk een handvol daslookblaadjes, knip naar aanvoelen een busseltje bieslook. Knip en bewaar één bloempje van de bieslook per bord voor decoratie.

Knip een handvol blaadjes van de Oost-Indische kers van de steeltjes tot tegen het blad. Pluk een handvol peterselie met zo min mogelijk stengel. Snijd een gekuist lente-uitje in fijne ringetjes.

Was deze groene delicatessen grondig, bewaar de bieslookbloempjes apart en ook één blaadje Oost-Indische kers per bord en een beetje van de gesneden lente-uitjes. Hak de rest fijn. Meng alle groen tot een homogeen mengsel.

**Andere mise-en-place.** Maak een cocktailsaus met mayonaise, ketchup en een scheutje Spaanse brandy. Maak hardgekookte eitjes, ééntje per twee borden. Laat afkoelen, haal de pel eraf en maak er een mimosa van in de blender.

**Op het bord.** Een rolletje koude asperges met gerookte zalm. Daarnaast een lijntje tuinkruiden met daarop wat eiermimosa op smaak gebracht met peper en zout. Leg er een bieslook-bloempje bovenop. Verdeel wat van de lente-uitjes over de zalm. Werk af met een blaadje kers met daarop een potje cocktailsaus. Geef er toast bij.