



Ingrediënten

(voor 2 personen)

1 zakje Lignavita omelet fijne kruiden

100 gr asperges

100 gr gekookte ham (of gerookte zalm)

1 soeplepel bourgondische dressing of kempische kruidendressing naar keuze

(Smaakgeheimen)

vers gehakte peterselie

Lenteboeketje van asperges

Bereidingswijze

Kook de asperges in een pan met water een beetje zout (indien je de asperges kan stomen, geef dit zeker de voorkeur, zo blijven de vitaminen en de smaak beter behouden). Na het afgieten de asperges droog deppen met keukenrol.

Meng de asperges met dressing (1 soeplepel). Maak twee bundeltjes van de asperges en wikkel ze in de zalm (of ham).

Meng het zakje omeletpoeder met 80-100 ml koud water, goed schudden. Bak de omelet in een anti-kleefpan en roer regelmatig (roerei).

Kruid naar smaak met peper en zout en snij in kleine stukjes. Serveer de aspergebundels op een bord en dresseer de omelet over de asperges. Werk af met wat vers gehakte peterselie.