**Caesarsalade met witte asperges**



**Ingrediënten: 4 personen**

500 g verse witte asperges

4 middelgrote eieren

2 kropjes babyromainesla

10 ansjovisfilets in olijfolie

2 el mayonaise 1 tl dijonmosterd

50 ml extra vierge olijfolie

20 g saladecroutons knoflook

45 g Parmigiano Reggiano-flakes

**Aan de slag:**

**1** Schil de asperges rondom met een dunschiller vanaf vlak onder het kopje naar beneden. Snijd 2 cm van de houtachtige onderkant en snijd de asperges in stukken van 4 cm. Kook 8 min. in ruim water met eventueel zout. Kook ondertussen de eieren in 7 min. bijna hard. Giet de asperges af. Laat de eieren schrikken onder koud stromend water, pel en halveer overlangs.

**2**

Haal de blaadjes van de kropjes Romain sla los, snijd ze in lange repen en verdeel over een platte schaal. Snijd ⅕ van de ansjovisfilets heel fijn.

**3**

Klop de mayonaise met 1 el citroensap (per 4 personen), de fijngesneden ansjovis en de mosterd met een garde los in een kom. Voeg druppelsgewijs de olie toe. Breng de dressing op smaak met peper.

**4**

Verdeel de asperges, eieren, de rest van de ansjovisfilets, de dressing, croutons en kaas over de sla.