**Sandwichburger met ansjovissaus en groene asperges**



**Ingrediënten 4 personen:**

* 4 Angus burgers
* 4 groene asperges
* 2 eetlepels olijfolie
* 4 dikke sneeën meergranenbrood of volkorenbrood
* 15 gram rucola mix of gemengde sla

**voor de saus:**

* 4 ansjovisfilets (grof gehakt) ,4 zongedroogde tomaatjes (fijngehakt)
* 0.5 bosje platte peterselie (fijngehakt) , 100 milliliter mayonaise
* 1 eetlepel olijfolie extra vergine , 1 eetlepel citroensap

**Bereiden:**

1. Rooster het brood in een koekenpan met beetje olie
2. Snijd de harde uiteinden van de asperges en blancheer ze 2 minuten in water met wat zout. Giet af en spoel onder koud water.
3. Meng alle ingrediënten voor de saus en breng op smaak met peper. Haal de steeltjes van de rucola
4. Verhit de olie en bak hierin de asperges om en om in circa 2 minuten bruin. Houd warm onder aluminiumfolie.
5. Bak in dezelfde pan de hamburgers in circa 4 minuten per kant bruin en naar smaak rosé of gaar.
6. Leg de boterhammen op borden en besmeer ze met een beetje ansjovissaus.
7. Leg er een pluk rucola en een burger op. Schep nog wat ansjovissaus erop en verdeel de asperges erover.