



## Aspergesalade met CAMBOZOLA en aardappelvinaigrette

### Ingrediënten (voor 4 porties):

150g CAMBOZOLA in blokjes	250g verse geschilde asperges
80g gekookte, kruimige aardappels	2 EL boter
180g yoghurt	1 takje tijm
3 stengels kervel	Zeezout
1 geschild knoflookteentje	2 EL olijfolie
Zout, cayennepeper	1 EL citroensap
100g sla (Lollo Rosso, Frisée of Andijvie)	Benodigd: aluminiumfolie



### Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 200°C (boven- en onderwarmte). Pureer voor de vinaigrette de aardappels met de yoghurt, de kervel en het knoflookteentje. Breng op smaak met zout en cayennepeper. Leg de asperges op de aluminiumfolie, bestrooi met zeezout en de tijmblaadjes en bedek met botervlokken. Sluit de aluminiumfolie en bak de aspergepakketjes ca. 30 minuten in de oven.
2. Was intussen de sla, droog en pluk deze grof. Meng citroensap en de olijfolie in een kom en roer de sla erdoor. Haal de asperges uit de folie, serveer deze met de sla en bestrooi met de Cambozola blokjes. Voeg als laatste de aardappelvinaigrette toe.