

Proef Meer

Gepubliceerd op *Brugge kaas* (<https://www.bruggekaas.be>)

[Home](#) > Pistolet met Brugge d'Or, eimimosa en asperges

Pistolet met Brugge d'Or, eimimosa en asperges

Ingredienten:

- 2 asperges
- 1 ei
- 1 witte pistolet
- ½ snede Brugge d'Or
- ½ snede beenham
- 1 tl mayonaise
- 1 tl fijne mosterd
- 1 tl citroensap
- enkele stengels bieslook
- peper en zout

Bereiding:

1. Schil de asperges en breek het houtige uiteinde af.
2. Breng een kookpot met licht gezouten water aan de kook. Kook er het ei in hard (10 minuten). Voeg er de laatste 4 minuten de asperges aan toe en kook mee (of gebruik gekookte asperges uit een bokaal). Giet af en spoel met koud water.
3. Pel het ei en plet fijn. Snijd de asperges in de lengte doormidden en halveer, zodat je 8 stukjes bekomt. Dep goed droog.
4. Roer de mayonaise los met mosterd en citroensap.
5. Hak de bieslook fijn en roer door de dressing. Roer er ook het ei door. Proef en kruid naar smaak bij met peper en zout.
6. Snijd de pistolet open. Besmeer beide helften met eimimosa. Leg er een sneetje Brugge d'Or en een sneetje beenham op. Werk af met de asperges.

Tip: Gebruik glutenvrije pistolets om het recept glutenvrij te maken.

Klaar is kaas!

1 personen

20 min

Lunch

1.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/pistolet-met-brugge-dor-eimimosa-en-asperges>