

## 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 houderige 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  
Snacks  
1.5

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