Aardappelsalade met gegrilde asperges, courgette, gerookte forel en mosterddressing



Ingredienten voor 4 Personen

800 g	aardappelen
4	Voerense forellen
250 g	Witte asperges
1	Courgette
4 eetlepels	Kappertjes
1 koffielepel	azijn
2 eetlepels	Witte wijn
1 eetlepel	Mosterd
4 eetlepels	Olijfolie

Bereiding

1. Schil de aardappelen en snijd ze in stukken.
2. Kook de aardappelen gaar in gezouten water.
3. Snijd de courgette in schijfjes.
4. Schil de asperges van Limburgse bodem.
5. Gril de asperges en courgette in een grillpan en kruid af met peper en zout.
6. Maak de vinaigrette met de mosterd, olijfolie, kappertjes, azijn en witte wijnazijn. Voeg ook hier peper en zout toe.
7. Meng de afgekoelde aardappelen met de gegrilde groenten en rucola.
8. Lepel de vinaigrette over de aardappelsalade.
9. Werk af met kleine plakjes forel.