**Frisse aspergesalade met aardbeien**

4 personen

Ingrediënten:

800 gr witten asperges stukken

300 gr aardbeien

3 eetlepels sinaasappelsap

2 eetlepels mayonaise

2 eetlepels creme freche of kwark met kruiden

2 eetlepels yoghurt

Zout, peper, beetje suiker

Sla

Beetje bieslook of tuinkers

Bereidingswijze:

Schil de asperges, snijd in stukken van 2 cm. Kook de asperges in 10 minuten gaar.

Asperges afschudden en goed uit laten lekken en afkoelen.

Maak de aardbeien schoon en snij ze in kwarten.

Meng voor de dressing de sinaasappelsap, yoghurt, mayonaise en creme fraiche in een grote kom en breng

op smaak met zout, peper, en suiker. Afgekoelde asperges en de aardbeien toevoegen en goed mengen met de dressing.

Verdeel de blaadjes sla over een bord en schep hierop de aspergesalade. Bestrooi met bieslook of tuinkers en serveer.

