

Asperges met ham, ei en boter



- 🍽️ hoofdgerecht
- 👤 4 personen
- 🍴 515 kcal
- 🕒 40 min. bereiden

Ingrediënten

(op basis van 4 personen)

- 1½ kg verse witte asperges
- 4 middelgrote eieren
- 500 g krieltjes
- 13 g verse bieslook (bakje à 25 g)
- 10 g verse platte peterselie (bakje à 20 g)
- 100 g ongezouten roomboter
- 250 g gebraden beenham (vleeswaren)

Keukenspullen

schone theedoek zonder
wasmiddelenluchtjes

Bereiden

1. Verwijder de houtachtige onderkant van de asperges. Leg de asperges 20 min. in koud water en schil ze. Leg de schillen in een ruime pan, leg een theedoek en de asperges erop. Voeg water met zout toe tot de asperges net onder staan. Kook de asperges 3 min. en zet het vuur uit. Laat 25 min. afgedekt staan tot ze beetbaar zijn. Neem ze met een schuimspaan uit de pan. Bewaar wat kookvocht.
2. Kook ondertussen de eieren in 8 min. hard. Laat schrikken onder koud water en pel ze. Kook de krieltjes ca. 15 min. in water met zout. Snijd de bieslook en peterselie fijn. Smelt de boter met 6 el kookvocht (per 4 personen) op laag vuur. Voeg de bieslook en peterselie toe en breng op smaak met peper en zout.
3. Verdeel de asperges over de borden en leg de plakjes ham erop. Snijd de eieren grof en verdeel over de ham. Schep de saus erover en serveer met de aardappelen.