

Ingrediënten voor 4 personen

2 bundels witte asperges (a 500 g)  
2 dikke plakken gekookte (been)ham (vleeswaren, a 100 g)  
1/2 zakje verse bieslook (a 25 g)  
1 duopak aardappelschijfjes (700 g)  
4 eieren (M) 100 g roomboter

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## asperges met ham en roerei

Lekkere asperges.

### Bereidingswijze

In aspergepan of hoge pan water koken. Houtachtige uiteinden van asperges snijden. Asperges dun schillen, vanaf vlak onder de kop. Asperges in ca. 15 minuten gaar koken. Intussen ham in blokjes snijden. Bieslook fijn knippen. Aardappelschijfjes in ca. 7 minuten gaar koken. Eieren loskloppen met zout en peper. Ham en bieslook erdoor roeren. In koekenpan 25 g boter verhitten. Eimengsel erin schenken en roeren tot ei gaat stollen. Pan van vuur nemen en af en toe doorroeren. In pan rest van roomboter smelten (boter mag niet bruin kleuren).

### Serveertips

Asperges serveren met roerei, aardappelschijfjes en gesmolten boter.