

Ingrediënten voor 4 personen

1 kg verse witte Hollandse asperges
Zeezout
Beetje citroensap
Voor de saus: 25 gr bloem
30 gr roomboter
100 ml slagroom
500 ml kookvocht
asperges
1 eierdooier
Zeezout
Vers gemalen zwarte peper
Nootmuskaat
Voor deeg en vulling: 2 eieren
80 gr bloem
40 gr boter
150 gr melk
Snufje zeezout
8 plakken gerookte, gekookte slagersham (niet te dun)
Snufje peper
Beetje gesnipperde bieslook (ter garnering)

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Frans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Romige witte asperges op een ham pannenkoekje, smullen!

Het aspergeseizoen is in volle gang en wij eten ze graag. Bovendien is het vers gestoken witte goud heel gezond want is een geweldig mineralenbommetje. Het is elk jaar een hele uitdaging om weer iets leuks te vinden met witte Hollandse asperges in de hoofdrol, maar kwam toen dit idee tegen. Heel erg lekker, veel smaken, hartig, zoet, een zuurtje, romig en de presentatie is leuk. Gebruik wel voorverwarmde borden en proef hoe lekker deze eenvoud smaakt. Ook de kleine smullertjes die smullen hiervan.

Hulpmiddelen

Pan, koekenpan, garde

Bereidingswijze

Eerst de asperges. Snijd de onderkant van de steel af en schil de asperges licht met een dunschiller of scherp mes. Dan de geschilde asperges in stukjes van 4 cm snijden. Pan met royaal water nemen, vleugje zout en citroensap erin en kook de asperges in 10-14 minuten gaar al naar gelang de dikte. Giet af en bewaar een halve liter kookvocht. Maak dan saus. Boter in een pan laten smelten, bloem erdoor roeren en beetje bij beetje, al roerend, bewaarde kookvocht erdoor roeren tot er een mooie gladde massa ontstaat. Slagroom met de eierdooier door elkaar roeren en de saus ermee binden. Op smaak brengen met peper, zout en nootmuskaat. Aspergestukjes door de saus mengen en warm houden. Tenslotte beslag maken door bloem te mengen met de melk en de eieren. Beetje peper en zout erdoor roeren, koekenpan nemen, beslag erin, plak ham erop en rondom goudbruin bakken. De ham moet dus meebakken want zo komt er een hoop smaak vrij. Leg er dan de aspergepuntjes met de saus op en garneer met wat vers gesnipperde bieslook. Eet smakelijk!

Serveertips

Lekker met een bonte groene (aardbeien)salade.

