

Ingrediënten voor 4 personen

1 bussel witte asperges 200 g
groene asperges (fijn) 200 grijze
garnalen (gepeld) 8 eieren 4
eidooiers 1 bakje tuinkers 4 el
bieslook (snippers) olijfolie boter
peper zout

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



Asperges met garnalen en eieren uit de oven

Lekkere bereiding van asperges met grijze garnalen en eieren uit de oven

Bereidingswijze

1 Schil de witte asperges met een dunschiller. Breek er de houterige uiteinden af. Groene asperges hoeft je niet te schillen, breek er wel de onderkant af. 2 Leg de witte asperges in een kookpan met koud water en verhit op zacht vuur. Breng het water tot tegen het kookpunt en zet het vuur uit. Laat de asperges 5 tot 10 minuten rusten in het hete water, tot ze beetbaar zijn. Schep ze eruit en laat ze uitlekken. 3 Kwast de groene asperges in met olijfolie. Laat een grillpan goed heet worden. Gril de asperges beetbaar. 4 Verwarm de oven voor op 190°C. Vet 4 vuurvaste schaaltes in met boter. Breek in elk schaalte 2 eieren en 1 eidooier. Kruid met peper en zout. 5 Dek elk schaalte af met aluminiumfolie en zet in een ovenschaal of een braadslede. Schenk er kokend water bij tot het water aan de buitenkant net zo hoog staat als de eieren in de schaaltes. Zet 12 tot 15 minuten in de oven, of tot het eiwit gestold is, maar de eidooier nog vloeibaar. Bestrooi met bieslook. 6 Serveer de asperges met de eitjes en de garnalen. Werk af met tuinkers.