

Ingrediënten voor 2 personen

1 kilo verse witte asperges AA *
500 gram nieuwe aardappelen *
2 (mais)eieren * 4 plakjes
bretonse ham * klontje roomboter
* Maggi Aspergesaus (ja echt uit
een pakje!!!) * water zoveel als
het pakje aangeeft.

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zacht en romig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

de perfecte asperges

Superverse asperges zo lekker at je ze niet eerder!!!

Hulpmiddelen

* aardappelschilmes * grote of aspergepan * sauspannetje * kookpan

Vorbereiding

Dit recept is het allerlekkerst wanneer je de asperges direct bij de teler koopt! Mijn vader is veel op de weg en neemt ze gelukkig zeer regelmatig voor ons mee in de aspergetijd! Lekkerder eet je ze echt niet!!! Wij kopen ze niet meer in de winkel, want eenmaal vers geproefd ben je voor eeuwig verpest!

Bereidingswijze

Schil de asperges erg dik, zodat de harde schil helemaal weg is. Aan de bovenkant hoeft er niet veel vanaf. Snijd van de onderkant een centimeter of 2 weg. Deze schillen kunnen gebruikt worden om zelf aspergesoep te maken. Bewaar dan ook na het koken 2 asperges om in stukjes door de soep te doen. Schil de aardappelen. Kook de aardappelen gaar. Breng tegelijkertijd de asperges aan de kook, deze moeten zo'n 15 tot 20 minuten zachtjes koken afhankelijk van de dikte. Kook de eieren in ongeveer 8 minuten hard. Maak de aspergesaus zoals op het pakje aangegeven staat.

Serveertips

Schik de plakje ham op de borden. Leg de geschilde eieren ernaast. Verdeel de aardappelen en laat ondertussen de asperges goed uitlekken. Verdelen en serveer de saus er apart bij. Natuurlijk met een lekker Elzasser wijntje!