

Ingrediënten voor 4 personen

1,5 kg. witte asperges. zout. 1 dl. droge witte wijn. 2 eetl. creme fraiche. 150 gram boter (ijskoud). 3-4 eieren. 1 eetl. verse kervelblaadjes.

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Montignac

Soort_gerecht: Lunch/Brunch

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

asperges met botersaus en eieren

Bereidingswijze

Schil de asperges en neem van elke stengel het onderste, doorgaans houterige, deel (ca. 4 cm) weg. snijd de asperges in stukjes van 3 centimeter. houd de kopjes apart. zet de stukjes met ruim kokend water waaraan wat zout is toegevoegd. voeg na 5 minuten de aspergekopjes toe. reken op een totale kooktijd van 12 minuten. schakel de warmtebron uit. laat alles ten minste 10 minuten, met het deksel op de pan, staan. schenk 2 deciliter van het kookvocht van de asperges door een zeef in een pannetje. voeg de wijn toe. laat alles zolang koken tot door het indampen niet veel meer dan 3 eetl. vocht is overgebleven. roer de room er door en voeg de in stukjes gesneden boter toe. temper de warmtebron. klopp alles zolang tot een gebonden saus is verkregen. neem tijdens het kloppen het pannetje van de warmtebron. plaats het pannetje in een pan waarin water op een temperatuur van ca. 40 graden celcius wordt gehouden. klopp de saus van tijd tot tijd even flink op. klopp in een kommetje de eieren los en voeg er wat zout en peper aan toe. breng in een lage wijde pan een royale hoeveelheid water aan de kook. leg een platte of bolzeef boven het kokend water. houd het water tegen de kook aan. schenk het eiermengsel door de zeef in de pan. hierdoor ontstaan door het stollen dunne eierdraadjes in het water. schep ze met een schuimspaan uit het water. laat de eierdraadjes op een tweede zeef uitlekken. stort de warmgehouden aspergestukjes eveneens op een zeef om uit te lekken.

Serveertips

Schep de goed uitgelekte aspergestukjes in het midden op voorverwarmde borden. schep de saus erover en er rondom. bestrooi alles met kervelblaadjes. bedek de gerechten met de eierdraadjes.