



HET WITTE GOUD

Asperges a la flamande

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 500 g verse witte asperges
- 🍴 500 g krieltjes
- 🍴 3 middelgrote eieren
- 🍴 5 g verse krulpeterselie
- 🍴 65 g ongezouten roomboter
- 🍴 4 plakjes achterham

MATERIAAL: aspergepan

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de asperges met de dunschiller rondom vanaf vlak onder het kopje naar beneden en verwijder de houtachtige onderkant.
2. Halveer eventueel de grotere krieltjes.
3. Kook de asperges in een aspergepan in ruim water met eventueel zout in 10 minuten beetgaar.
4. Kook ondertussen de krieltjes in ruim water met eventueel zout in 8-10 minuten gaar en kook de eieren in 8 minuten hard.
5. Prak de eieren grof en snijd de peterselie fijn.
6. Smelt de boter in een kleine (steel)pan op laag vuur.
7. Giet de asperges en krieltjes af en verdeel ze over de borden.
8. Verdeel achtereenvolgend het geprakte ei, de gesmolten boter en peterselie over de asperges.
9. Verdeel de ham in mooie roosjes en leg ze ernaast.

BRON: ah.nl

