



HET WITTE GOUD

Asperges met basilicumsaus en Serrano ham

2 PERSONEN

⌚ 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 kg witte asperge (geschild)
- 🍴 1 tl suiker
- 🍴 3 eieren
- 🍴 4 el vloeibaar bakproduct
- 🍴 450 g minikrieltjes
- 🍴 1 zakje saus voor asperges
- 🍴 1 bosje verse basilicum (fijnggehakt)
- 🍴 75 g jonge bladsla (zakje)
- 🍴 2 rode uien (grof gesnipperd)
- 🍴 200 g Serrano ham
- 🍴 4 zongedroogde tomaatjes (in reepjes)

MATERIAAL: aspergepan, hapjespan

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de houtachtige uiteinden van de asperges.
2. Breng in een grote pan (of speciale aspergepan) ruim water aan de kook met ½ tl zout en de suiker.
3. Kook de asperges circa 5 minuten.
4. Schakel de warmtebron uit, leg een deksel op de pan en laat de asperges 15-20 minuten in het hete water nagaren, afhankelijk van de dikte.
5. Kook intussen de eieren in 8 minuten hard.
6. Verhit het bakproduct en bak hierin de krieltjes in circa 10 minuten bruin en knapperig.
7. Bereid de saus volgens de aanwijzingen op de verpakking en roer de basilicum erdoor.
8. Pel de eieren en halveer ze.
9. Verdeel de sla over grote borden en bestrooi met wat ui.
10. Leg de asperges met de kopjes naar één kant op de sla en schep de saus erover.
11. Leg de plakjes Serrano ham erop.
12. Garneer met de halve eieren en zongedroogde tomaat.
13. Serveer de krieltjes erbij.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

