



## HET WITTE GOUD

### Asperges met ham, ei en Hollandaisesaus

**2 PERSONEN**

⌚ 30 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 500 g krieltje vastkokend
- 🍴 75 g ongezouten roomboter
- 🍴 3 middelgrote scharreleieren
- 🍴 ½ el dragonazijn
- 🍴 1 tl milde mosterd
- 🍴 500 g verse witte asperges
- 🍴 ¼ citroen
- 🍴 5 g verse bieslook
- 🍴 4 plakken achterham

**MATERIAAL:** aspergepan, aluminiumfolie

#### ZO MAAK JE HET:

1. Kook de krieltjes in 18 minuten gaar.
2. Smelt ondertussen de boter in een kleine (steel)pan op laag vuur (het kleinste pitje, voorkom dat het te heet wordt).
3. Breng in een andere steelpan een laagje water aan de kook op laag vuur.
4. Splits 1 ei.
5. Klop de eidooier met de azijn en mosterd au bain-marie los, totdat het mengsel iets warmer is dan kamertemperatuur (nog niet lauwwarm).
6. Voeg al kloppend druppelsgewijs de gesmolten boter toe tot de saus de dikte heeft van mayonaise.
7. Dit duurt ongeveer 5 minuten.
8. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
9. Zet het vuur uit, maar hou de Hollandaisesaus afgedekt met aluminiumfolie, warm in de kom op de steelpan.
10. Schil ondertussen de asperges met de dunschiller rondom en verwijder de harde onderkant.
11. Kook de asperges in een aspergepan (of een grote pan) in ruim water in 10 minuten beetgaar.
12. Kook ondertussen de rest van de eieren in 6 minuten halfzacht.
13. Pel en halveer ze.
14. Pers de halve citroen uit.
15. Klop ½ el citroensap door de Hollandaisesaus.
16. Snijd de bieslook fijn.
17. Verdeel de asperges, krieltjes, halve eitjes en ham over de borden.
18. Verdeel de Hollandaisesaus over de asperges en bestrooi met de bieslook.

**TIP:** Je kunt de ham weglaten of vervangen door plantaardige ham.

💡 Het gebruik van rauwe eieren wordt met het oog op salmonellabesmetting sterk afgeraden voor kwetsbare groepen, zoals kinderen tot 5 jaar, ouderen, zieken en zwangere vrouwen. Voor deze groepen zijn recepten met rauwe eieren niet geschikt.

**BRON:** [ah.nl](http://ah.nl)

