



## HET WITTE GOUD

### Asperges op klassieke wijze

**2 PERSONEN**

⌚ 40 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 2 eieren
- 🍳 500 g asperges
- 🍳 1 scheutje melk
- 🍳 100 g boter
- 🍳 400 g krieltjes
- 🍳 4 plakken (been)ham
- 🍳 verse bieslook
- 🍳 1 snuf peper en zout

**MATERIAAL:** asperge- of wijde pan

#### ZO MAAK JE HET:

1. Kook de eieren gaar in ca. 8 minuten en laat ze daarna schrikken in koud water, zo pel je ze makkelijker en garen ze minder door.
2. Schil de witte asperges goed en snijd 2 cm van het uiteinde af.
3. Breng een pan water met een scheut melk en snufje zout aan de kook.
4. Kook de asperges 7 minuten en laat minimaal 10 minuten nagaren in het vocht.
5. De melk zorgt er voor dat de kleur wit blijft van de asperges.
6. Hoe test je of asperges gaar zijn?
7. Als je ze met een vork uit de pan haalt moeten ze iets doorbuigen en niet helemaal slap hangen (te gaar) of helemaal niet buigen (te rauw).
8. Kook ondertussen ook de krieltjes gaar in ca. 10 -12 minuten in een pan met water en een snufje zout.
9. Pel de eieren en snijd fijn.
10. Smelt de boter in een pan.
11. Leg de asperges op een bord.
12. Verdeel hier de krieltjes naast.
13. Leg de plakken ham op de asperges en verdeel de stukjes ei er over.
14. Giet de gesmolten boter er over en maak het gerecht af met een snufje peper en zout en fijngehakte bieslook.

**TIP:** Dit recept is ook lekker met Hollandaisesaus i.p.v. botersaus

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

