



## HET WITTE GOUD

### Aspergesalade met gepocheerd ei en gestoofde sjalot

**2 PERSONEN**

⌚ 30 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 6 sjalotten
- 🍴 10 g verse peterselie
- 🍴 1 el milde olijfolie
- 🍴 50 g ongezouten roomboter
- 🍴 500 g verse witte asperges
- 🍴 25 g hazelnoten
- 🍴 ½ citroen
- 🍴 1 el azijn
- 🍴 2 middelgrote eieren
- 🍴 50 g veldsla

**MATERIAAL:** stoommand of -pan, oven, bakplaat met bakpapier

#### ZO MAAK JE HET:

1. Halveer de sjalotten in de lengte en snijd de peterselie fijn.
2. Verhit de olie in een koekenpan en bak de sjalotten op de snijkant 5 minuten op middelhoog vuur.
3. Voeg de boter en  $\frac{2}{3}$  van de peterselie toe, doe de deksel op de pan en laat ca. 20 minuten op laag vuur stoven.
4. Verwijder ondertussen de houtachtige onderkant van de asperges en schil ze rondom met een dunschiller vanaf vlak onder het kopje naar beneden.
5. Halveer de asperges in de breedte, leg ze in een stoommand of -pan en stoom in 10 minuten gaar.
6. Verhit ondertussen een koekenpan zonder olie of boter en rooster de hazelnoten 5 minuten op middelhoog vuur.
7. Laat afkoelen op een bord en hak grof.
8. Boen de citroen schoon, rasp de gele schil van de halve vrucht en snijd deze helft in parten.
9. Breng een laag van 6 cm water aan de kook in een pan en voeg de azijn toe.
10. Draai het vuur laag, zodat het water niet meer borrelt.
11. Breek de eieren voorzichtig een voor een boven het water en pocheer ze 3 minuten
12. Meng de sla met de sjalotten en asperges en verdeel over borden.
13. Leg het gepocheerde ei erop, besprenkel met de botersaus van de sjalotten en bestrooi met de hazelnoten, de rest van de peterselie en citroenrasp.
14. Serveer met een partje citroen.

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

