



## HET WITTE GOUD

### Geroosterde asperges met zeekraal

**2 PERSONEN**

⌚ 50 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 1 1000 g witte asperges
- 1 2 el olijfolie
- 1 4 eidooiers\*
- 1 50 g zeekraal
- 1 2 el cress naar keuze
- 1 extra vierge olijfolie
- 1 ½ el grof zeezout
- 1 1 tl azijn
- 1 25 g boter
- 1 nootmuskaat + rasp

**MATERIAAL:** oven, bakplaat

#### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Schil de asperges en snijd van de onderkant het harde stukje af.
3. Leg de asperges in één laag op een bakplaat.
4. Besprenkel de asperges met de olijfolie en bestrooi ze met het zeezout.
5. Rooster de asperges afhankelijk van de dikte in 20-30 minuten beetgaar in het midden van de oven.
6. Breng intussen in een steelpan ruim water met de azijn aan de kook.
7. Draai het vuur laag.
8. Laat 4 eidooiers op een lepel in het warme water glijden en pocheer ze 1 minuut zachtjes.
9. Schep de eidooiers uit de pan en laat ze op bakpapier uitlekken. Houd warm onder folie.
10. Verhit intussen in een koekenpan 1 el boter.
11. Bak de zeekraal in 1-2 minuten knapperig gaar.
12. Smelt de rest van de boter zonder te kleuren.
13. Verdeel de asperges over 4 borden.
14. Leg de zeekraal en eidooiers op de asperges.
15. Schep de gesmolten boter over de asperges en zeekraal en bestrooi met de cress.
16. Rasp er nootmuskaat over en bestrooi naar smaak met peper.

\* Gebruik de eiwitten die je overhoudt bijv. om meringue mee te maken,

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

