



HET WITTE GOUD

Vlaamse asperges met ei en Parmezaan

2 PERSONEN

⌚ 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 500 g witte asperge
- 🍴 400 g krieltjes met schil (gehalveerd)
- 🍴 3 eieren
- 🍴 75 g boter
- 🍴 10 g peterselie (fijngehakt)
- 🍴 15 g Parmezaanse kaas

MATERIAAL: hapjespan

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de asperges en verwijder de stugge onderkanten.
2. Kook de asperges circa 5 minuten in een grote pan gezouten water.
3. Schakel de warmtebron uit en laat afgedekt nog 10 minuten staan.
4. Kook intussen de krieltjes in circa 10 minuten gaar.
5. Kook de eieren in circa 8 minuten hard en laat schrikken onder koud water.
6. Smelt de boter in een pannetje op een lage stand.
7. Pel de eieren als ze zijn afgekoeld en hak ze fijn.
8. Klaar de boter door met een schuimspaan of soeplepel de witte stukjes die op de boter drijven weg te scheppen.
9. Laat de asperges uitlekken en leg op een grote schaal.
10. Meng in een kom de peterselie met de eieren en de helft van de boter.
11. Breng op smaak met zout en peper.
12. Verdeel het eimengsel over de asperges en giet de rest van de boter erover.
13. Schaaf met een kaasschaaf flinters van de Parmezaanse kaas erboven.
14. Serveer de asperges met de krieltjes.

LET OP: de kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan een kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.

BRON: boodschappen.nl

