



HET WITTE GOUD

Witte asperges met gerookte zalm, ei en botersaus

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 750 g witte asperges
- 🍴 2 eieren
- 🍴 50 g ongezouten boter
- 🍴 100 g gerookte zalm
- 🍴 ¼ tl geraspte nootmuskaat
- 🍴 7 g verse peterselie
- 🍴 peper en zout

MATERIAAL: aspergepan

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de eieren 8 minuten, laat schrikken, pel ze en prak ze met een vork fijn.
2. Schil de asperges en snijd het kontje er af.
3. Doe de asperges in een pan waar ze in hun geheel in passen en zet onder water met flink zout. Laat 7 minuten koken, zet het vuur uit en laat nog 10 minuten in het water liggen.
4. Haal ze er dan uit.
5. Smelt de boter in een steelpannetje en breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.
6. Leg de asperges op een mooie schaal, leg de plakken gerookte zalm er op en het ei.
7. Giet de botersaus er overheen.
8. Garneer met peterselie.

TIP: Lekker met gekookte aardappeltjes.-

BRON: miljuschka.nl

