



HET WITTE GOUD

Witte asperges met foelie

2 PERSONEN

⌚ 35 minuten + 1 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 500 g asperges witte
- 🍴 2 stukjes foelie*
- 🍴 2 tl suiker

voor erbij

- 🍴 zoutflakes
- 🍴 8 g dragon fijngehakt + 2 takjes voor de garnering
- 🍴 ¼ citroen biologisch, rasp
- 🍴 50 g roomboter ongezouten, op kamertemperatuur
- 🍴 2 eieren, vers
- 🍴 6 plakken achterham
- 🍴 nootmuskaat

MATERIAAL: aspergepan of wijde hapjespan

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de asperges met de foelie, suiker en 1 tl zout 20-25 minuten (afhankelijk van de dikte van de asperges).
2. Schep ze met een schuimspaan uit het kookwater en laat uitlekken op een schone theedoek.
3. Roer een snuf zoutflakes, de dragon en citroenrasp door de zachte boter en laat zeker 1 uur opstijven in de koelkast.
4. Kook de eieren 4 minuten in kokend water tot ze zachtgekookt zijn en pel ze, óf pocheer ze 2 à 3 minuten
5. Wikkel steeds een bosje asperges in 1 of 2 plakken ham.
6. Serveer de asperges op een warm bord met een (gepocheerd) ei en een mooie krul citroen-dragonboter ernaast.
7. Garneer met een takje dragon en bestrooi met wat nootmuskaat.

* Je kunt de foelie ook weglaten of vervangen door nootmuskaat. De smaak van foelie is wat zachter, nootmuskaat iets bitterder.

BRON: deliciousmagazine.nl

