



HET WITTE GOUD

Witte asperges met gebakken ham, ei, salie en kaas

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 750 g asperges
- 🍴 ½ tl zout
- 🍴 ½ tl suiker
- 🍴 ½ tl foelie
- 🍴 ½ bosje verse salie
- 🍴 olie om in te bakken
- 🍴 2 eieren
- 🍴 4 plakken gedroogde ham
- 🍴 stukje harde Remeker kaas
- 🍴 50 g roomboter

MATERIAAL: aspergepan, koekenpan, hapjespan

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de asperges vanaf de kop rondom naar beneden en snij 2 cm van de onderkant af.
2. Zet op met koud water, zout, suiker en de foelie.
3. Breng aan de kook en kook in circa 12 minuten gaar.
4. Zet het vuur uit en laat de asperges in het kookvocht staan.
5. Verhit één cm olie in een kleine koekenpan en frituur hierin kort de blaadjes salie en laat uitlekken op keukenpapier.
6. Kook de eieren in circa 8 minuten in kokend water en laat schrikken onder koud water.
7. Pel de eieren en snij grof.
8. Snij of scheur de ham in stukjes en bak in een droge koekenpan op laag vuur tot ze droog en knapperig zijn.
9. Laat uitlekken op keukenpapier.
10. Laat de boter op laag vuur smelten en schaaf de kaas in dunne plakjes.
11. Leg de asperges op een groot bord en schenk de gesmolten boter er over.
12. Strooi de knapperige ham, ei, kaas en salie er over.

TIP: -

BRON: culy.nl

