



## HET WITTE GOUD

### Witte asperges met Ibérico ham en foelie

**2 PERSONEN**

⌚ 45 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 8 witte asperges
- 🍴 klont roomboter
- 🍴 6 plakjes Ibérico ham
- 🍴 2 aardappelen, zoals Roseval of Opperdoezer
- 🍴 2 eieren
- 🍴 verse kervel
- 🍴 2 stuks foelie
- 🍴 scheutje azijn
- 🍴 sushi azijn
- 🍴 olijfolie
- 🍴 zout en peper

**MATERIAAL:** aspergepan, hapjespan

#### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220°C en zet een pan met kokend water en zout op.
2. Was de aardappelen en snijd ze in partjes.
3. Kook ze een minuut of vijf, laat ze uitlekken en kort droogstomen.
4. Doe de aardappels in een braadslede met wat zonnebloemolie en zout.
5. Bak ze tot ze goudbruin zijn, ongeveer vijftien minuten.
6. Schil de 6 asperges en snijd ongeveer 2 centimeter van de onderkant af (het houderige gedeelte).
7. Van de overige twee asperges maak je met een dunschiller dunne stripjes, die je apart zet.
8. Meng ze met een dressing van  $\frac{2}{3}$  deel olijfolie en  $\frac{1}{3}$  deel sushi-azijn.
9. Zet water op met zout, een grote klont roomboter, foelie en witte peper.
10. Doe hier de aspergeschillen bij en zorg dat het water tegen de kook aan zit.
11. Laat vijf minuten trekken en verwijder dan de schillen.
12. Voeg dan de asperges toe aan het water om ze te blancheren.
13. Geef ze ongeveer 15 minuutjes, maar hou ze in de gaten.
14. Met een mesje kun je voorzichtig in de asperge prikken om de gaarheid te controleren.
15. Beetgaar zijn ze 't lekkerst.
16. Breng wat water tegen de kook aan met een scheutje azijn en een snuf zout.
17. Breek de eieren in aparte bakjes en zorg dat de dooiers heel blijven.
18. Maak met een lepel een draaiende beweging in het water, zodat er een draaikolk ontstaat.
19. Laat het ei voorzichtig in het water glijden.
20. Pocheer de eitjes ongeveer drie minuten voor zachte gepocheerde eieren.
21. Leg de asperges op de borden, drapeer de ham eroverheen en leg de aardappeltjes om de asperges heen op het bord.
22. Leg de gepocheerde eieren er bovenop, strooi er wat peper en zout op en garneer met de plakjes rauwe asperge.
23. Strooi er tot slot wat van de verse kervel overheen.

**TIP:** -

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

