



Groene asperges met aardappeltjes en ei

2 PERSONEN

🕒 55 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥕 500 g krieltjes in schil
- 🥕 Scheutje olijfolie
- 🥕 ½ tl Italiaanse kruiden
- 🥕 250 g groene asperges
- 🥕 2 eieren
- 🥕 45 g veldsla
- 🥕 2 el pijnboompitten
- 🥕 verse basilicum
- 🥕 2 el geraspte Parmezaanse kaas

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Was de aardappeltjes en snijd grote krieltjes een keer door zodat ze allemaal ongeveer de gelijke grootte hebben.
3. Meng een scheut olie met een de Italiaanse kruiden en een flinke snuf peper en zout.
4. Verdeel de aardappeltjes over een bakplaat met bakpapier of in een grote braadslede en besprenkel met de kruidenolie.
5. Bak de aardappeltjes 25 minuten in de oven tot ze gaar zijn.
6. Kook ondertussen de eieren gaar in een pan met water voor ongeveer 7 tot 8 minuten voor een hardgekookt resultaat.
7. Verhit een grillpan en bestrijk de asperges met een kwastje met een beetje olijfolie.
8. Grill de asperges 4 minuutjes in de pan en bestrooi ook met een snufje peper en zout.
9. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan, als ze beginnen te kleuren, doe ze dan op een bord en laat ze afkoelen.
10. Spoel de eieren af onder de koude kraan en pel ze.
11. Verdeel de veldsla over de borden.
12. Leg hier wat groene asperges op en schep wat aardappeltjes er bij.
13. Bestrooi met pijnboompitten, Parmezaanse kaas en wat blaadjes basilicum en serveer direct.

BRON: leukerecepten.nl

