



Groene asperges met een gepocheerd ei

2 PERSONEN

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥬 500 g groene asperges
- 🥬 peper en zout
- 🥬 4 el olijfolie
- 🥬 4 eieren
- 🥬 2 tl paprikapoeder
- 🥬 2 el azijn

MATERIAAL: grillpan, grote pan, schuimspaan

ZO MAAK JE HET:

1. Breng een pan met ruim water aan de kook; hier ga je zo meteen de eitjes in pochieren.
2. Neem een grillpan en voeg hier wat olijfolie om in te bakken aan toe.
3. Wanneer de pan heet is, leg je de groene asperges naast elkaar in de pan.
4. Beetje peper en zout toevoegen en grillen maar!
5. Zet het vuur wat lager zodra het water kookt en voeg azijn toe.
6. Er zijn nu dus geen grote bubbels meer in de pan.
7. Neem een vork en creëer een draaikolk in het water.
8. Wanneer de draaikolk bijna weg is, voeg je het eitje toe aan en pocheer het eitje.
9. Haal na een paar minuten het ei uit de pan.
10. Herhaal met de andere eieren.
11. Keer de asperges om en leg na een paar minuten op het bord.
12. Leg de gepocheerde eieren op het bord en maak af met peper, zout en paprikapoeder.

BRON: jaimyskitchen.nl

