



Asperges op Vlaamse wijze

Malse witte asperges overgoten met een saus van geplette hardgekookte eieren, gesmolten boter en verse peterselie. Het lentegerecht bij uitstek in Vlaanderen, klaar op tafel tijdens het aspergeseizoen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	4	Voorgerecht

Ingrediënten

- 1 kg witte asperges
- 4 eieren
- 200 gr ongezouten boter
- 1 bosje verse bladpeterselie
- 1 el citroensap
- 1 snuf nootmuskaat
- peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Schil de witte asperges zorgvuldig van net onder de kop naar het uiteinde toe. Snijd de houterige onderkantjes eraf.
- 2.** Breng een ruime kookpot met gezouten water aan de kook. Voeg het citroensap toe en kook de asperges in 12 tot 15 minuten beetgaar. Laat ze voorzichtig uitlekken en houd ze warm.
- 3.** Kook ondertussen de eieren in 9 minuten hard. Spoel ze af onder koud water, pel ze en plet ze fijn met een vork tot een grove kruimel.
- 4.** Hak de peterselie fijn.
- 5.** Smelt de boter rustig in een steelpannetje op een laag vuur tot ze warm en lichtschuimend is. Laat ze niet kleuren.
- 6.** Roer de geplette eieren en de gehakte peterselie door de gesmolten boter. Kruid de saus met peper, zout en een snuf nootmuskaat.
- 7.** Leg de warme asperges op voorverwarmde borden en lepel de warme eier-botersaus er royaal overheen. Serveer meteen.

Tip

Bewaar de aspergeschillen en -uiteinden niet en kook de asperges niet te lang: ze moeten nog een lichte bite hebben. Leg de asperges na het koken kort op een schone theedoek om overtollig vocht op te nemen, zo wordt de saus niet verwaterd.

Lekker met

Gekookte krieltjes of een sneetje geroosterd wit brood.

Dranktip

Een droge Vlaamse of Elzasser Pinot Blanc past uitstekend bij de delicate smaak van witte asperges.