

Beste kookvrienden,

De nieuwe asperges zijn er weer en bijgevolg wil ik een Vlaamse klassieker bereiden.

“Asperges op zijn Vlaams”

Ik hou het bij deze klassieke bereiding omdat het gewoon TOP is en ook zo eenvoudig om klaar te maken.

Ingrediënten voor 2 personen als lichte lunch

Kan ook als voorgerecht voor 4 personen maar dan de hoeveelheid eieren en boter verdubbelen.

- Een bot of pak witte asperges
- 2 hardgekookte eieren
- verse peterselie
- 80 g ongezouten hoeveboter
- vers geraspte nootmuskaat
- peper en zout

Bereidingswijze

- Schil de asperges en breek het houterige uiteinde af. Kook ze beetgaar in flink gezouten water gedurende 10 a 15 minuten.
- Pel de eieren en plet ze met een vork. Snipper de gewassen peterselie fijn. Doe die bij de eieren en kruid met nootmuskaat, peper en zout.
- Laat de boter smelten en schep er het witte bovenlaagje af. Giet de geklaarde boter bij de eitjes en meng goed door.
- Schik de asperges op het bord en schep er de eieren met de boter en de peterselie in een brede strook op, maar laat de puntjes onbedekt.

Als je het feestelijk wil maken mogen er ook gepelde grijze garnaaltjes bij. Ook zo'n topproduct van bij ons.

Schenk er een gekoeld glaasje witte wijn bij en het feest kan beginnen.

P.S. De houterige uiteinden en de schillen van de asperges laat ik nadien in het kookwater van de asperges verder trekken en maak van het kookvocht een lekker soepje door er wat room bij te voegen.

Laat het jullie smaken.

Jullie hobbykok
Thierry

Vragen of reacties mailen naar: thierry.dewallef@skynet.be

