



Asperges met ham, ei, krieltjes en botersaus

AANTAL PERSONEN: 4

BEREIDINGSTIJD: 35 MIN

Ingrediënten

2 kilo witte asperges
4 eieren
4 dikke plakken beenham
600 gram krieltjes
flinke klont roomboter
grof gemalen zeezout
verse peterselie

Wijntip!

Korrell Riesling feinherb

Een net niet droge riesling uit de Nahe is uitstekend. De smaak van rieslings daar doet denken aan zacht zonlicht dat versmelt met de romige, ivoorwitte vlezigheid van de asperges



Bereidingswijze

1. Schil de asperges. Kook vervolgens de asperges in zout gaar.
2. kook intussen in een andere pan de krieltjes in water met zout gaar. Kook de eieren zacht in ongeveer 5 minuten.
3. Was de peterselie, dep droog en hak fijn. Giet de eieren af en spoel ze af met koud water. Pel de eieren. Smelt een flinke klont roomboter in een pannetje op laag vuur.
4. Schep de asperges op een bord en leg er een halve ei, de krieltjes en een plak beenham naast.
5. Lepel wat gesmolten roomboter over de asperges en bestrooi ze met gehakte peterselie. Maal er tot slot wat grof gemalen zeezout over.