



Asperges à la flamande met garnalen



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 bussels witte asperges
200 gram boter
peterselie (fijngesnipperd)
6 eieren
nootmuskaat
peper en zout
200 gram grijze garnalen

Bereidingswijze

- 1.** Schil de asperges met een dunschiller. Breek de houterige onderkant af.
- 2.** Vul een kookpot met koud water. Doe er een snuifje zout in. Leg de asperges in het koude water en breng het water aan de kook. Laat heel even koken. Zet de pot van het vuur af. Laat de asperges nog een 10 à 15-tal minuten rusten in het water tot ze gaar zijn. Schep de asperges uit het water.
- 3.** Laat de boter rustig smelten op een zacht vuur. Schep de witte melkresten van de gesmolten boter. Hou de geklaarde boter warm op een zeer zacht vuur.
- 4.** Kook de eieren hard: leg ze in het koud water, breng het water aan de kook, laat de eieren nog 6 minuten koken, schrik ze onder koud water, laat ze afkoelen en pel ze.
- 5.** Plet de eieren met een pureestamper. Schep de geplette eieren in de warme geklaarde boter. Voeg de peterselie toe en meng. Kruid met nootmuskaat, een weinig zout en peper.
- 6.** Serveer 6 à 8 asperges per persoon. Schep hierover het eiarmengsel. Werk af met grijze garnalen.