



Asperges met Ardeense ham en gepocheerd ei



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

500 gram witte asperges
4 plakjes ardeense ham (Aubel)
peper
4 eieren

Bereidingswijze

- 1.** Schil de asperges met een dunschiller. Breek het onderste stukje van de asperge af.
- 2.** Leg de asperges in koud lichtgezouten water. Breng het water tot tegen het kookpunt. Als het water kookt, zet je het meteen af. Laat de asperges nog een 10-tal minuten rusten in het warme water. Controleer of de asperges gaar zijn vooraleer je ze uit het water schept en laat uitlekken.
- 3.** Rol rond iedere asperge een stukje ham. Laat het kopje vrij. Kruid met peper.
- 4.** Leg de asperges in een ovenschaal en zet gedurende 5 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 5.** Breng water aan de kook om de eieren te pocheren. Draai het vuur laag zodat het water net niet kookt. Roer met een houten lepel in het water zodat er een draaikolk ontstaat. Breek het ei en giet het in het midden van de draaikolk. Laat het water gedurende 3 minuten zijn werk doen. Haal het ei voorzichtig uit het water.
- 6.** Leg het gepocheerde ei op de asperges en serveer meteen.