



Asperges op Vlaamse wijze



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

500 gram witte asperges
zout
125 gram roomboter
2 eieren (hardgekookt)
2 takjes peterselie
peper

Bereidingswijze

- 1.** Kook de asperges zoals aangegeven (zie kaderstukje).
- 2.** Kook de eieren 9 minuten en laat ze schrikken onder koud water.
- 3.** Pel de eieren en plet ze met een vork.
- 4.** Smelt de boter in een pannetje.
- 5.** Voeg de eieren toe en daarna de fijngesneden peterselie. Breng dit mengsel goed op smaak met peper en zout.
- 6.** Schep de uitgelekte asperges op een schaal en verdeel hierover het eiernmengsel.