



Asperges à la Flamande



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 bussels witte asperges
100 gram boter
2 eetlepels peterselie (gehakte, platte)
2 eieren
nootmuskaat
zeezout

Bereidingswijze

- 1.** Schil de asperges met een fijnschiller en leg ze gewikkeld in een vochtige handdoek in de koelkast.
- 2.** Leg de gewassen schillen in een kookpot en overgiet met koud water. Voeg zout aan het water toe. Breng aan de kook en laat onder deksel gedurende een half uur koken. Zeef de bouillon.
- 3.** Kook de eieren. Kook ze niet té hard, zorg dat het eigeel binnenin nog een klein beetje lopend of op zijn minst vochtig is. Leg de eieren onmiddellijk na het koken in een kom met koud water en ijsblokjes om te beletten dat de dooiers groen kleuren. Schil de eieren.
- 4.** Breng de aspergebouillon opnieuw aan de kook. Leg de geschilde asperges in het kookvocht en laat 7 minuten stevig koken. Schep de asperges met een schuimspaan uit het vocht en leg ze op een schotel met keukenhanddoek om uit te lekken.
- 5.** Maak ondertussen de Flamande: laat de boter uitsmelten maar niet kleuren in een pannetje voeg de eieren toe aan de gesmolten boter plet de eieren met een stevige vork haal het kookpotje van het vuur en voeg de gehakte peterselie, wat muskaatnoot en een snuifje zout toe.
- 6.** Leg de asperges op een serveerschotel. Overgiet met de Flamande. Werk af met een paar blaadjes peterselie en serveer.



- 7.** Tip: wie er een paar verse grijze garnalen uit de Noordzee over strooit alvorens te serveren, heeft een meesterwerk bereid.