



Asperges op Vlaamse wijze

Malse witte asperges overgoten met een saus van geplette gekookte eieren, gesmolten boter en veel peterselie. Het lentegerecht bij uitstek in Vlaanderen tijdens het aspergeseizoen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 1 kg witte asperges
- 4 eieren
- 200 gr boter
- 1 bosje verse peterselie
- 1 scheutje citroensap
- 1 snuf nootmuskaat
- peper en zout

Bereidingswijze

1. Schil de witte asperges zorgvuldig van net onder de kop naar beneden en snijd de houderige onderkantjes eraf.
2. Kook de asperges in ruim gezouten water met een scheutje citroensap in ongeveer twaalf tot vijftien minuten beetgaar en laat ze daarna voorzichtig uitlekken.
3. Kook ondertussen de eieren in acht minuten hard, spoel ze koud en pel ze.
4. Smelt de boter rustig in een steelpannetje tot ze warm en schuimend is, maar laat ze niet bruin worden.
5. Plet de hardgekookte eieren fijn met een vork tot een grove kruimel.
6. Hak de peterselie fijn en roer die samen met de geplette eieren door de gesmolten boter.
7. Kruid de saus met peper, zout en een snuf nootmuskaat en houd ze warm.
8. Leg de warme asperges op voorverwarmde borden en lepel de warme eier-botersaus er royaal overheen.
9. Serveer meteen, eventueel met een paar gekookte krieltjes of een sneetje geroosterd brood erbij.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)