

Recept

Asperges à la hollandaise

Benodigheden

- ✓ 1.5 kg asperges
- ✓ 2 stukjes foelie
- ✓ Grof zeezout
- ✓ 8 plakken beenham
- ✓ 4 eieren
- ✓ 2 pakjes hollandaise saus
- ✓ nootmuskaat



Bereiding

Schil de asperges van net onder de kop tot onder heel secuur en snijd de onderste 2 a 3 cm eraf. De asperges in ruim water met foelie en zout aan de kook brengen en 4 minuten doorkoken. De pan van het vuur halen en de asperges 15 minuten in het kookvocht laten nagaren. Ondertussen de eieren koken, de hollandaise saus opwarmen in een steelpan en hier een pollepel aspergevocht aan toevoegen. Als alles klaar is, de asperges op een bord leggen en de ham er over heen doen. Dan de saus erover gieten en afdekken met het ei (in plakjes) en bestrooien met een beetje nootmuskaat. Iedere volgorde is mogelijk natuurlijk. Tip: Lekker met nieuwe oogst aardappels!

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 16 2011

EET SMAKELIJK!

