

Recept

Malta's met Hollandse asperge's

Benodigheden

- ✓ 750 gram nieuwe oogst Malta's
- ✓ 1 kilo geschilde asperges
- ✓ klontje roomboter
- ✓ grof zeezout
- ✓ Hollandaise saus
- ✓ 4 gekookte eieren
- ✓ 6 plakken beenham
- ✓ foelie
- ✓ theedoek



Bereiding

Spoel of borstel de aardappelen goed af onder de kraan. U mag de Malta's schillen of schrappen, maar het is smaakvoller om ze in de schil te koken! Doe de aardappelen in een passende pan met wat water en zout en kook ze totdat ze gaar zijn (ong. 20 min.). Doe de asperges in een brede pan waar ze liggend in passen en zet ze onder koud water. Voeg hier het zeezout, foelie en de roomboter aan toe en leg er een theedoek bovenop (in de pan, om de asperges onder water te houden). Zet de pan op het vuur en laat de kook 5 minuten lang er goed overheen komen. Het staat u vrij om ze langer te koken, maar op deze manier zijn ze mooi beetgaar. Haal dan de asperges uit de pan en leg ze op een bord met de theedoek er overheen, zo houdt u ze nog even warm. Zet ondertussen de Hollandaise saus op in een steelpan en voeg hier een lepel aspergevocht aan toe. De plakken beenham kunt u enkele minuten in het aspergevocht opwarmen. Leg ze daarna opgerold naast de asperges op het bord en serveer daar de saus overheen. Hardgekookte eieren erbij en smullen maar!

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 18

EET SMAKELIJK!

