

## Recept

---

### Hollandse asperges met nieuwe aardappelen en beenham

#### Benodigheden

- ✓ Asperges geschild
- ✓ Beenham plakken
- ✓ Roomboter
- ✓ Foelie
- ✓ Grof zeezout
- ✓ Nieuwe oogst Alpha's van Malta
- ✓ Hollandaise saus
- ✓ Thee doek
- ✓ Evt. gekookte ei



#### Bereiding

Spoel of borstel de nieuwe oogst aardappelen goed af onder de kraan. U mag ze schillen of schrappen maar het is smaakvoller om ze in de schil te koken! Doe de aardappelen in een passende pan met wat zout en water en kook ze tot dat 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 boter aan toe en leg er een theedoek bovenop. Dit is om de asperges onder water te houden. Zet de pan op het vuur en laat de kook er goed overheen komen voor 5 minuten lang. Het staat u vrij om deze 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 over heen, zo houd u ze nog even warm. Zet ondertussen de hollandaise saus op in een steelpan en voeg hier een pollepel aspergevocht aan toe. De hamplakken in vacuum kunt u nu in het warme aspergevocht leggen voor 1 minuut lang. Haal dan de hamplakken uit de verpakking leg ze opgerold naast de asperges op het bord en serveer daar de hollandaise over heen. Een paar hardgekookte eieren erbij maken het nog lekkerder!

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 19

**EET SMAKELIJK!**

