



Asperges à la flamande

Hoofdgerecht, Voorgerechten • Groente
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Ingrediënten (voor 4 personen)

1 kg. asperges

3 hardgekookte eieren

150 gram boter

klein bosje peterselie

zout, peper en nootmuskaat

Bereiding

Bereiding

Asperges schoonmaken, opzetten in koud licht gezouten water en in 15 minuten (afhankelijk van de dikte) beetgaar koken. Ondertussen de peterselie schoonmaken, afplukken en fijnhakken. Hardgekookte eieren met een vork fijn pletten.

Boter laten smelten en verwarmen tot ze schuimt.

Geplette eieren en peterselie toevoegen terwijl men alles warm houdt.

Op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat.

De asperges met een schuimspaan voorzichtig uit het kookvocht halen en even goed laten uitlekken.

Op een warme schaal leggen en bedekken met de boterbereiding.

Notities

Recept voor het klassieke aspergegerecht bij uitstek.

Foto's

Asperges à la flamande

appetit.eu

