



Voorgerechten

Bijgerechten

Asperges à la flamande

Voor 4 personen.

Ingrediënten

24 witte asperges (6 asperges/persoon)

3 eetlepels krulpeterselie (fijngehakt)

250 gram boter (geklaarde)

nootmuskaat

4 eieren

peper

zout

Bereidingswijze

Schil de asperges en verwijder de harde onderkant. Leg ze meteen in gezouten koud water en breng langzaam aan de kook. Zet het vuur uit van zodra het water kookt. Laat de asperges nog 10 minuten in het water garen.

Kook de eieren in 10 minuten hard. Spoel onder koud water en pel ze. Prak ze met een vork fijn. Schep de asperges uit het water en laat ze uitlekken op een keukenhanddoek.

Laat de boter smelten en kruid met wat peper. Roer er de peterselie onder. Verdeel de asperges over de borden. Kruid ze met wat nootmuskaat. Schep op elke portie wat van de geprakte eieren. Lepel er de gesmolten boter met de peterselie over. Serveer meteen.

