



Voorgerechten

Bijgerechten

## **Asperges à la flamande met een twist**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

2 witte asperges (bussels (6 asperges/persoon))

3 eetlepels bieslook (fijngehakt)

200 gram boter (geklaarde)

4 plakjes gekookte ham

8 kwarteleitjes

1 bakje tuinkers

peper

zout

### **Bereidingswijze**

Schil de asperges en snij de harde onderkant weg. 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. Schep ze daarna uit de pan en laat uitlekken op een keukenhanddoek.

Kook de kwarteleitjes hard. Spoel ze daarna onder koud water, pel en halveer ze. Smelt de boter en roer er de bieslook onder.

Verdeel de asperges over de borden. Schik er een plakje ham nonchalant op en verdeel er de kwarteleitjes over. Lepel er de gesmolten boter over en werk af met plukjes tuinkers. Kruid met peper en zout.

