



Hoofdgerechten

## **Asperges op z'n Vlaams**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

28 witte asperges  
300 gram boter  
4 eieren  
1 bosje peterselie  
nootmuskaat  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Schil de asperges met een dunschiller van de kop naar beneden. Snijd het houterig gedeelte onderaan af.

Kook de asperges beetgaar in gezouten water. Kook de eieren 8 minuten. Was de peterselie en snipper ze fijn.

Pel en plet de eieren in een diep bord met een vork. Meng de peterselie onder de eieren en kruid met peper, zout en nootmuskaat.

Laat de boter smelten schep er de witte bovenlaag af.

Schik de asperges op een bord en verdeel het eiermengsel over de eieren. Overgiet royaal met de geklaarde boter. Werk af met peper en zout.

