

Asperges op Vlaamse wijze

BENODIGDHEDEN

- 4 asperges per persoon
- 1,5 ei per persoon
- 200 g goede boter
- 2 eetlepels fijngehakte peterselie
- Peper en zout
- Nootmuskaat

WERKWIJZE

1. Schil de asperges zorgvuldig met een dunschiller, vertrek vanaf de punt. Leg de asperge ergens op en maak één vlotte snijbeweging zonder te stoppen. Breek het onderste harde stuk (circa 2 cm) van de asperge af ter controle.
2. Kook de asperges op voorhand. Leg de asperges in een kookpot en giet er koud water bij tot ze net onder staan. Kruid met voldoende zout en een snuifje peper. Plaats ze onder een deksel op een hoog vuur. Haal de pot van het vuur van wanneer de asperges koken. Neem het deksel eraf en laat ze afkoelen.
3. Kook de eieren hard: starten met koud water (15 min.), starten met kokend water (10 min.). Doe zout en een scheutje azijn in het water. Koel daarna de eieren in koud water, pel ze en plet ze fijn met een vork. Pluk de peterselie (houd een takje apart voor de garnituur), spoel en hak zeer fijn.
4. Klaar de boter: laat 200 g goede boter op een zacht (!) vuur smelten zonder erin te roeren en haal er, met behulp van een lepel, de onzuiverheden af. Giet voorzichtig de geklaarde boter in een andere kookpot en giet het stremsel van de boter niet mee.
5. Verwarm de geklaarde boter opnieuw en doe er de eieren en peterselie bij. Kruid met peper en zout en een mespunt nootmuskaat (bij voorkeur vers geraspt). Laat de saus niet koken! Breng het kookvocht van de asperges aan de kook en leg de asperges er 1 minuutje in.
6. Dresseer de asperges mooi naast elkaar op een warm bord en giet de saus over de onderkant. Versier met een takje peterselie.

Smakelijk!