



Asperges à la Flamande

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: België

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 2 personen

Tijd: 35 minuten

Ingrediënten:

- **500 gram witte asperges**
- **400 gram vastkokende aardappelen**
- **3 grote eieren**
- **100 gram hoeveboter (ongezouten, van goede kwaliteit)**
- **10 gram krulpeterselie, fijngehakt**
- **versgeraspte nootmuskaat**
- **versgemalen witte peper**
- **½ citroen**
- **fijn zeezout**

Bereiding:

- Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken. Kook ze in licht gezouten water in circa 20 minuten gaar. Giet af en houd ze warm.
- Breng intussen een ruime pan met gezouten water aan de kook. Schil de asperges zorgvuldig van kop naar steel en verwijder het harde uiteinde.
- Leg ze in het kokende water, zet het vuur laag en laat ze zachtjes garen in ongeveer 8 tot 10 minuten, afhankelijk van de dikte. Haal de asperges voorzichtig uit het water en laat ze uitlekken op een schone doek. Bewaar een kopje van het kookvocht.
- Kook de eieren in 8 minuten hard. Laat ze schrikken onder koud water, pel ze en prak ze grof met een vork, zodat een mooie, rustieke structuur behouden blijft.
- Breng per persoon ongeveer 3 eetlepels van het aspergekookvocht zachtjes aan de kook. Voeg de blokjes boter toe en klop tot een licht gebonden, glanzende saus ontstaat. Laat de saus niet koken, zodat ze mooi emulsieachtig blijft.
- Voeg de geplette eieren en de fijngehakte peterselie toe aan de botersaus. Breng op smaak met versgeraspte nootmuskaat, witte peper, een snufje zout en een klein kneepje citroensap voor een frisse toets die het geheel optilt. Indien nodig kun je de saus nog iets verdunnen met een extra lepel aspergekookvocht.
- Schik de asperges elegant naast elkaar op warme borden en lepel de rijke ei-botersaus er royaal overheen. Werk af met een paar druppels gesmolten boter voor extra glans en serveer met de gekookte aardappelen.

Laat het smaken!