



Asperges

Asperges met ham of gerookte zalm en hollandaise saus (4pers)

Nodig voor 4 personen:

2 kg asperges	80g boter
1 el suiker	zout
1/2 dl witte wijn	2 dl witte wijnazijn
1 theelepel gemalen foelie	2 sjalotjes gesnipperd
4 eidooiers	200g gekookte ham Brandt & Levi of Gerookte zalm van Frank's
1/2 plantje bieslook	

Schil de asperges en snijd het 'kontje' eraf. Doe de asperges in een grote pan met ruim water en doe daar de suiker, een scheutje witte wijnazijn, foelie en zout bij. Proef het water of het 'goed' op smaak is (je kan ook een braadslede gebruiken, dek de asperges dan af met een theedoek). Breng het geheel aan de kook en laat het hooguit 4 minuten koken, doe een deksel erop en laat de pan gewoon op het aanrecht staan.

Meng voor de saus de witte wijn, azijn en sjalotjes in een steelpannetje en breng het aan de kook. Laat het 5 minuten koken. Laat dit mengsel afkoelen en giet het samen met de dooiers in een mengkom. Laat ondertussen de boter smelten op laag vuur en zet een grote pan gevuld met water op. Nu ga je de dooiers luchtig kloppen met een garde in de mengkom in het water van de grote pan (au bain Marie). Blijf goed kloppen totdat er een luchtige massa ontstaat. Als de saus luchtig is haal je het uit de grote pan en klop je door met de garde totdat de saus enigszins is afgekoeld. Schenk er dan al roerend met garde, de vrij hete, gesmolten boter in een langzame straal bij. Je zal zien dat de saus mooi, dik en romig wordt. Doe er nog wat versgemalen zwarte peper door.

Serveer de asperges in z'n geheel op borden. Haal heel even de plakjes ham door de warme kookvocht van de asperges en leg het bovenop de asperges. Schenk de saus er royaal overheen en garneer met fijngesneden bieslook.

Wijn voor bij de asperges, op advies van Harold Hamersma (wijnschrijver/De Grote Hamersma/Parool)

Tenuta Giol Chardonnay (8,95)

Wéér een gouden medaille voor deze uitzonderlijke wijnmaker. Dit is geen grote, geconcentreerde chardonnay, maar juist een frisse, lichte stijl. Sappig en zuiver. Ook veganistisch gecertificeerd.

organicfoodforyou.nl