



Asperges

À la flamande met ei, peterselie en geklaarde boter

Nodig voor 2 personen:

250 gram gekookte krieltjes in de schil
500 gram witte asperges
Snuf kristalsuiker
100 geklaarde boter van Ghee Easy
3 eieren
10 gram krulpeterselie

Optioneel: Gekookte ham van Brand & Levi
Gerookte zalm van Frank's Smokehouse of Organic

Schil de asperges en snijd van de kontjes één à twee centimeter af, afhankelijk van de dikte en hoe vers ze zijn. Doe de schillen en kontjes in een brede pan en leg hierop de asperges.

Overgiet met voldoende koud water zodat ze ruim onder water staan. Voeg de suiker en een flinke snuf zout toe en breng met de deksel op de pan aan de kook.

Laat de asperges, afhankelijk van je voorkeur en de dikte, tien à twintig minuten koken. Kook ondertussen de eieren in acht minuten gaar en laat schrikken onder koud water.

Pel de eieren als ze zijn afgekoeld en verwerk tot een mimosa (ofwel fijngehakte stukjes). Dit kun je met een mes of eiersnijder doen, maar een pureepers werkt ook goed. Hak de peterselie fijn.

Draai het vuur van de asperges uit en laat nog tien minuten zo staan met de deksel op de pan. Verwarm de geklaarde boter.

Laat de asperges uitlekken op een schone theedoek en leg op een grote schaal. Meng de helft van de boter door de ei-mimosa. Voeg de peterselie toe en breng op smaak met peper en zout.

Verdeel het eimengsel over de asperges en overgiet met de rest van de boter. Voeg nu eventueel nog ham of gerookte zalm toe en serveer met krieltjes met grof zeezout.

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.