

Asperge Flamande met beenham

Ingrediënten:

2,5 liter water
150 g boter of Hollandaise
1 foelie
Zout
3 asperges per persoon
1 ei per persoon
1 bosje peterselie
Plakken beenham van ca 100g



Bereiding:

Breng een pan met water, een klontje boter, foelie en een snufje zout aan de kook. Schil de asperges, snijd ca. 3 cm van de onderkanten af en kook de asperges ca. 3 minuten in het water. Zet het vuur uit en laat de asperges in het vocht nagaren. Zet de eieren op in een pan met koud water en kook ze in 8 minuten hard. Laat de eieren schrikken in koud water maar laat ze niet afkoelen. Pel de eieren en prak ze fijn. Pluk en hak de peterselie en meng de peterselie door de geprakte eieren. Verwarm de plakken ham ca. 10 minuten in het warme aspergevocht. Smelt de rest van de boter in een kleine pan en schenk, als de boter gesmolten is, de boter van de witte laag onder in de pan. Je houdt dan geklaarde goudgele boter over. Haal de asperges uit het vocht, laat ze uitlekken op keukenpapier en verdeel ze direct over de borden. Verdeel het ei over de uiteindes van de asperges. Leg de ham in het middel van de asperges en schep de geklaarde boter over de kopjes van de asperges.