



Asperge a la Flamande

Ingrediënten voor 15 personen:

- 45 asperges + 5 voor de saus
- 10 eieren
- 300 ml aspergebouillon
- 300 ml witte wijn
- 300 ml slagroom
- krieltjes
- 400 gr gekookte achterham

Bereiding:

Kook de eieren totdat deze hard zijn. Let op: de kleur blauw is alleen voor de adel, dus niet te lang koken. Schrik de eieren af met koud water en laat ze helemaal koud worden. Haal de dooier uit het ei. Prak eiwit en dooier apart fijn. snij de ham in kleine stukjes.

Voeg aspergebouillon, witte wijn, slagroom en de 5 asperges (in stukjes) in een pan en breng aan de kook. De hoeveelheid moet tot de helft reduceren. Met staafmixer een gladde saus maken.

Breng de asperges in het vocht aan de kook (zo'n 3 minuten) en draai het vuur uit. Laat 20 minuten nagaren en begin dan met de borden opmaken

Kook de krieltjes (in de schil) gaar in zout water. Giet af een zet apart.

Opdienen:

Leg op een voorverwarmd een spiegel van de saus. Leg daarin drie asperges. Op de onderste helft leg in drie diagonale lijnen het ei-wit / ei-geel en de ham. Dien op.

