



## **Asperges met gepocheerd ei en hammouse**

### **Ingrediënten:**

hammousse:

- 3 a 4 blaadjes gelatine
- 150 ml kippenbouillon
- 300 g gekookte ham
- 150 ml slagroom

overig:

- 15 eieren
- 6 tomaten
- 45 asperges
- peterselie

### **Bereiding**

Week de gelatine in koud water. Breng de kippenbouillon aan de kook. Knijp de gelatine uit en roer de gelatine door de bouillon. Pureer voor de hammousse de gekookte ham in de keukenmachine en voeg beetje bij beetje de bouillon toe. Laat de gepureerde ham even afkoelen. Klop met de handmixer de slagroom stijf en spatel de slagroom door de gepureerde ham. Zet daarna weg in koelkast om op te stijven.

Kook de asperges 3 minuten en zet dan vuur uit. Laat de zo 30 minuten garen in de bouillon.

Ontvel de tomaten. Verwijder de zaadlijsten en snij ze in kleine blokjes. Haal de blaadjes van de peterselie en snij deze heel fijn.

In een kleine pan water met flinke scheut azijn tegen de kook aanbrengen. Breek een ei in een kopje. Roer met een lepel door het water totdat je een waterkolkje hebt. Giet het ei voorzichtig in de kolk. Na 3 minuten ei met schuimspaan eruit halen en in een bak afgedekt bewaren.

### **Opmaak:**

Leg 3 asperge op een voorverwarmt bord. Strooi hier weinig peterselie overheen. Leg op de onderkant van de asperges voorzichtig het gepocheerde ei. Maak twee canelles van de hammouse en leg deze op het bord. Garneer af met de tomatenblokjes.