Asperges à la flamande

Bijgerecht - 6 personen - bereiding: ca. 60 minuten

Ingrediënten:

- Eieren
- Asperges
- Zout
- Suiker
- Boter

Bereiden

- Kook de eieren in ca. 8 minuten hard.
- Breng de asperges in ruim water met zout, weinig suiker en foelie aan de kook.
- Kook ze vervolgens in ca. 12-15 minuten (beet)gaar.
- Zet het vuur uit en laat de asperges in het kookvocht afkoelen en verder garen.
- Pel intussen de eieren en snijd of prak ze fijn.
- Laat de boter op zeer laag vuur smelten, maar niet koken, zodat de vaste delen in de boter zakken en het bovenste deel helder wordt.
- Verwarm intussen de asperges en laat ze goed uitlekken.
- Leg de uitgelekte asperges op verwarmde borden en verdeel het gehakte ei en de peterselie erover. Of serveer de asperges op een schaal en geef ei en peterselie apart.
- Giet het heldere deel van de boter in kommetjes en zet de pepermolen en de nootmuskaat op tafel.
- Lekker met gekookte (kriel)aardappeltjes en (voor de niet-vegetariërs) in aspergekookvocht warm gemaakte plakken beenham. Maar ook verrassende combinaties met kalfsvlees en lamscarré.