



## Asperge Hollandaise

Verse Hollandse Asperges

Recept voor 4 personen

1 ½ kilo verse asperges dubbel AA  
500 gram achterham 2 mm. dik gesneden  
500 gram krielaardappeltjes  
1 pakje roomboter  
8 eieren  
zout, peper en nootmuskaat

- Maak de asperges schoon met een dunschiller of een speciaal aspergemesje.
- Schil de asperge van de kop naar het dikke gedeelte.
- Snij van de dikke kant 1 cm. af.
- Het schillen gaat het best op de bodem van een omgekeerde kookpan, zodat de asperge goed plat ligt en je zo minder asperges breekt.
- Kook de asperges af in groente bouillon met een beetje peperkorrels, laurier, foelie, zout, citroen, suiker, stukje roomboter en een beetje thijm.
- Laat de bouillon eerst koken, dan de asperges in de bouillon laten zakken en in 20 minuten zachtjes gaar laten worden.
- Om de asperges nog lekkerder te krijgen, doe je op de asperges een schone theedoek, leg de schillen en stukjes asperge op de theedoek en laat deze meekoken.
- Kook de krieltjes in 15 minuten gaar, leg de ham op een diep schaalpje, doe er wat kookvocht van de asperges op en maak deze even warm.
- Kook de eieren af in 8 minuten, pel deze en houd ze warm in het kookvocht van de asperges.
- Smelt de roomboter au bain marie, en serveer deze mee in een saucierre.
- Doe op een grote schaal een servet en leg daar de gekookte asperges op.
- Leg de warme ham en de gekookte eieren naast de asperges.
- De krieltjes in een schaalpje serveren.
- De nootmuskaat in een klein schaalpje doen.
- Het is ook mogelijk een in een potje nootmuskaatmolentje te kopen, zo dat je het vers kunt malen, wat uiteraard nog lekkerder is.
- De peper- en zoutmolen apart op tafel zetten.
- Een glas witte bourgogne is zeker de moeite waard om er bij te serveren.
- Vraag eventueel aan de slijter wat nog meer mogelijk is.

Eet smakelijk!

Dit recept wordt u aangeboden door

NEFF en Maître Léon

Smakelijk Eten.

