



2 personen



eenvoudig



15 min. voorbereiding



25 min. baktijd

Asperges à la nature

Benodigheden

1 kg asperge
500 g Ditta aardappelen
5 eieren
roomboter
zout

Dit recept is met name gericht op de bereiding van de asperges. Ondertussen kunnen aardappelen, eieren en roomboter naar smaak worden bereid.

- 1 Schil de asperges en snijd de onderste cm af. Leg de schillen en stompjes onderin de pan (dit is het begin van de aspergesoep voor de volgende dag).
- 2 Leg de asperges in de pan zodat ze mooi in het gelid liggen en doe er maximaal 1 cm kokend water bij. Strooi er een beetje zout overheen.
- 3 Kook de asperges met deksel op de pan 8 minuten goed door (dikkere asperges 10 minuten). Als de asperges in meer dan 2 lagen liggen, keer dan de lagen asperges tijdens het koken om.
- 4 Haal de pan van het vuur en gaar de asperges maximaal 10 minuten na door ze op temperatuur te houden in een hooikist, boven een andere kokende pan of bijvoorbeeld in bed (dikkere asperges 11 minuten).

Lekker erbij: een iets vastkokende aardappel zoals de Ditta, 2 à 3 zachtgekookte eieren per persoon en gesmolten roomboter. Lekker op je bord de roomboter met het ei prakken en genieten van de smaak van ei vermengd met asperge.

Recept van Abel Hertzberger, foto van bettyskitchen.nl.

Dit is een leenrecept. Graag (kopiëren en) bij je volgende bezoek aan De Nieuwe Graanschuur terugbrengen. Suggesties of opmerkingen: zie ommezijde!