

Asperges met ham, ei, botersaus en krieltjes



Maandrecept April 2024
Bereidingstijd 30 minuten
Aantal personen 4 personen (naar behoefte aanpassen en ingrediënten halveren naar 2 personen)

Ingrediënten

- 1 kg Krieltjes in de schil
- 2 kg Witte asperges
- 4 Eieren
- 50 gram Roomboter
- Bosje Peterselie
- 2 theelepels Gemalen nootmuskaat
- 200 gram Plakjes gegrilde beenham of achterham
- 1 Bouillonblokje
- ½ Citroen
- 1 eetlepel Olijfolie
- Peper en/of zout naar behoefte
- Mayonaise naar behoefte

Bereidingswijze

- Snij de krieltjes in plakjes, spoel af en kook ze met een bouillonblokje in 12 minuten gaar. Giet ze af en laat ze even afkoelen.
- Bak daarna de krieltjes met de olijfolie in een koekenpan op matig hoog vuur (circa 15 minuten). Regelmatig omkeren.
- Schil ondertussen de asperges met een dunschiller. Snij de onderkanten eraf (circa 2 cm). Breng een ruime pan water aan de kook met de citroensap (met gebruik van een waterkoker gaat dat sneller). Kook de asperges in 12 minuten gaar. Neem uit de pan en leg de asperges in een schaal.
- Kook ondertussen de eieren in 7-8 minuten gaar in een klein pannetje. Laat de eieren schrikken met koud water en leg de eieren tot gebruik op een bord.
- Gebruik het nog warme pannetje om de boter te smelten. Doe de boter in het pannetje.
- Snij de beenham, de helft van de peterselie en pel de eieren en snij fijn.
- Pak de schaal met de gekookte asperges, doe hierover de gesmolten boter, bestrooi het met notenmuskaat en daarna met het mengsel van beenham, gekookte eieren en peterselie.
- Strooi de overgebleven peterselie over de gebakken krieltjes en serveer eventueel met mayonaise.
- Serveer de asperges met krieltjes.

Eet smakelijk!