



Bereiden in: grote pan



Voorbereiding: 10 min.



Bereiding: 15 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- Ingrediënten (voor 2 personen):
- 1 kg witte asperges
- 4 plakjes achterham
- 4 plakjes Coppa di Parma (of Parmaham)
- 4 eieren (hardgekookt)
- 150 g roomboter
- 1 el citroensap
- Zout en versgemalen peper
- Verse peterselie (optioneel, voor garnering)

Voedingswaarde

•

Bereiding

Asperges voorbereiden:

- 1 Schil de asperges zorgvuldig vanaf net onder het kopje en snijd 2 cm van de onderkant af.
- 2 Kook ze in ruim water met wat zout in ca. 8-10 minuten gaar. Laat nog even nagaren in het warme kookvocht.
- 3 Botersaus maken: Smelt de roomboter op laag vuur. Roer het citroensap erdoor en breng op smaak met peper en zout. Houd warm, maar laat de boter niet bruin worden.
- 4 Eieren bereiden: Kook de eieren hard, pel ze en hak fijn of snijd in plakjes.
- 5 Serveren: Leg de asperges op een mooie schaal of borden. Verdeel de achterham en Coppa di Parma er mooi overheen of ernaast. Lepel de warme botersaus over de asperges en garneer met de fijngehakte eieren. Werk af met wat verse peterselie voor een frisse touch.

Serveren

Tip: Serveer met gekookte krieltjes of een luchtige aardappelpuree voor een complete maaltijd. Een glas koele witte wijn erbij en het genieten kan beginnen!

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten