

Asperges



Hoofdgerecht

Combi

4 personen

Land: Holland

Vorbereiding: 15 minuten **Bereiding:** 25 minuten

Seizoen: April t/m juni



Ingrediënten

- 1 1/2 à 2 kilo asperges
- 500 gram nieuwe aardappelen of krieltjes
- 1 kruidenbouillontablet
- 1 pakje roomboter
- 300 gram gekookte achterham van de slager en of Coppa di Parma
- 8 verse eieren
- 1 bosje platte peterselie fijngehakt
- zout
- 1 glazen cakevorm of glazen ovenschaal

Bereidingswijze

1. Leg de asperges na aankoop een uurtje in koud water, als de onderkant een beetje droog is snijdt je daar eerst een kleinstukje van af. Schil de asperges met een dunschiller van onder de kop naar de onderkant en snijd een stuk van de onderkant af.
2. Gooi schillen en voetjes niet weg. Doe die in een pan met zo veel water dat alles net onder staat en laat dit zeker een uur koken - zonder zout! Laat niet droogkoken! Zeef het vocht en gooi de schillen weg. In dat vocht, nu met toevoeging van zout, kook je de asperges. Zo verliezen ze geen smaak! Ik leg ze zelf in een glazen cakevorm, giet er het kookvocht overheen, en kook ze in de magnetron zo, dat een mes er net makkelijk in gaat. Je kunt ze ook op het vuur koken (maar dit gaat nauwkeuriger als je de slag te pakken hebt, dat wil zeggen als de hoeveelheden, tijden en wattages goed op elkaar afgestemd zijn, wat even zoeken is) en ook stomen. Maar laat ze nooit te slap worden. De tijden verschillen per aspergekwaliteit, dikte enzovoort - bij mij gaat 1 kilo 11 minuten in de magnetron op volle sterkte (1000 watt). Let op: ze garen nog door als je ze in het vocht laat liggen, dus meteen serveren. Van het vocht maak ik soep.
3. Leg de eieren in kokend water, en kook ze 8 minuten, zodat het eigeel nog smeuijg is. Schil de aardappelen niet en kook ze in water met zout en het bouillonblokje langzaam gaar. Giet ze af en kook ze even droog. Laat de roomboter langzaam smelten in een steelpannetje. Haal met een zeefje de witte drab uit de botersaus. Maak rolletjes van de ham. Pel de eieren, en snijd ze doormidden. Zet alles op tafel: asperges, aardappelen, botersaus, eieren, peterselie en ham, en laat iedereen zijn eigen bordje bouwen.

Tenslotte

Ipv gekookte eieren kun je ook 4 **Gepocheerde Eieren** maken door de binnenkant van een kopje te bekleden met plastic folie besmeerd met boter. Breek het ei boven het kopje bind de folie dicht tot een zakje en doe dat 4 minuten in kokend water. Verwijder folie en serveer. Ipv. de gesmolten boter kun je ook **Hollandaise-saus** maken. Dat doe je zo: Klop 2 eidooiers 1 minuut met zout en peper in de blender (of keukenmachine). Verhit 1 el citroensap en 1 el azijn in een steelpan. Giet de hete vloeistof in een klein straaltje in de blender terwijl hij draait. Zet dan uit. Laat in dezelfde steelpan 100 gr boter smelten. Giet ook de vloeibare boter in een dun straaltje naar binnen terwijl de blender draait. Klaar! Meteen serveren, want als je de saus opwarmt gaat ie schiften. Tot slot een **Aspergesalade**. Kook 500 gr krieltjes in de schil in 15-20 minuten gaar. Giet ze af en laat uitdampen. Kook 1 kilogram asperges geschild, uiteinde eraf, in stukken van 3-4 cm in water met 2 bouillonblokjes in 8-10 minuten beetgaar. Giet ze af en bewaar het kookvocht. Spoel koud water over de asperges en laat uitlekken. Rooster 200 gr gerookte spekblokjes in een droge, hete koekenpan krokant. Meng voor de dressing 3 eetlepels olijfolie, 3 eetlepels kookvocht van de asperges, 2 eetlepels mayonaise, 1 theelepel honing. Breng op smaak met zout en peper. Halveer de krieltjes. Verdeel 1 sla in reepjes gescheurd over een schaal of borden. Schep de asperges, krieltjes, spekblokjes, 200 gr boerenkaas in blokjes of reepjes en dressing door elkaar. Verdeel dit mengsel over de sla. Garneer met partjes van 4 hardgekookte eieren en bestrooi met 1 bosje peterselie.