

Asperges met ham en ei

BIO Diwald Grüner Veltliner vom Löss



INGREDIËNTEN

- 2 eieren
- 500 gr asperges
- 1 scheutje melk
- 100 gr boter
- 400 gr krieltjes
- 4 plakken (been)ham
- Verse bieslook
- 1 snuf peper en zout

BEREIDING

Kook de eieren gaar in ca. 8 minuten en laat ze daarna schrikken in koud water, zo pel je ze makkelijker en garen ze minder door.

Schil de witte asperges goed en snijd 2 cm van het uiteinde af. Breng een pan water met een scheut melk en snuffje zout aan de kook. Kook de asperges 7 minuten en laat minimaal 10 minuten nagaren in het vocht. De melk zorgt er voor dat de kleur wit blijft van de asperges.

Hoe test je of asperges gaar zijn? Als je ze met een vork uit de pan haalt moeten ze iets doorbuigen en niet helemaal slap hangen (te gaar) of helemaal niet buigen (te rauw).