



Asperges met hollandaisesaus, ham en ei

6 personen
Bereidingstijd: 30 minuten
Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 2 kg witte asperges
- 160 g boter
- 6 aardappelen
- 12 eieren
- 20 ml balsamicoazijn
- 180 ml witte wijn
- 6 plakken achterham



Bereiding

1. Schil de asperges rondom met een dunschiller vanaf vlak onder het kopje naar beneden en verwijder de houtachtige onderkant. Breng water aan de kook in een ruime pan en voeg een klontje boter en wat zout toe. Voeg de asperges toe als het water kookt. Breng het water opnieuw aan de kook, draai het vuur laag en dek de asperges af met een vel wit keukenpapier. Kook de asperges 10 min. en laat de asperges nog 10 min. in het hete kookvocht rusten. Schep de asperges met een grote schuimspaan uit de pan.
2. Kook ondertussen in 8 min. de aardappelen gaar en de helft van de eieren hard.
3. Splits ondertussen de rest van de eieren (eiwit wordt niet gebruikt). Klop de eidooiers goed los en klop de azijn en wijn erdoor.
4. Smelt de rest van de boter.
5. Zet een lage, brede pan op een laag vuur en klop het eimengsel op tot een saus. Haal de pan van het vuur en breng op smaak met zout. Schenk al kloppend beetje bij beetje de gesmolten boter erbij, tot er een luchtige en gebonden saus ontstaat.
6. Leg op ieder bord 6 asperges. Leg er een plak ham over en leg er 2 halve eitjes en 2 halve aardappelen naast. Schenk er wat lauwwarme hollandaisesaus over. Serveer direct.

Voedingswaarde per persoon

Energie: 445 kcal
Koolhydraten: 18 g
Eiwit: 18 g
Vet: 34 g

Bron: Allerhande