

Asperges à la Flamand

Ingrediënten

De ingrediënten in dit recept zijn voor 4 personen.

de asperges:

- 28 witte asperges (of reken 6 tot 8 p.p.)
- zout

de geklaarde boter:

- 200 g hoeveboter

de mimosa van ei en peterselie:

- 1 bussel krulpeterselie
- 6 eieren
- nootmuskaat
- peper
- evt 100 g fijngesneden ham p.p.

Bereiding

de asperges:

- Tip: Gebruik kraakverse asperges. Onze Vlaamse telers leveren de allerbeste kwaliteit af. Je kan de versheid van de asperges op twee manieren controleren.
1) Duw je vingernagel even in de onderkant van de asperge. De plek waar de asperge werd afgesneden, mag niet houtachtig aanvoelen.
2) Wrijf enkele asperges tegen mekaar. Als ze een zacht piepend zanggeluidje maken, zijn ze vers.
- Schil de asperges met een dunschiller. Hou elke asperge vast bij de kop en schil van boven naar onder, rondomrond. Druk niet te hard op het mesje en rits de schil er in fijne slierten af. Breek vervolgens het kontje van de asperges af. (Dan zal je ook meteen merken of ze zorgvuldig geschild zijn.)
- Asperges koken is op zich niet zo moeilijk, maar vergt toch wat kennis van zaken. Vul een kookpot met koud water en voeg er een snuifje zout aan toe.
- Leg de asperges in het koude water en verhit de pot op een zacht vuur. Breng het water tot het kookpunt en zet vervolgens meteen het vuur af.
- Laat de asperges nog enkele minuten rusten in het warme water. Reken 5 tot 10 minuten voor een flinke portie asperges.
- Proef even en controleer of ze de juiste garing hebben: nog knapperig maar toch voldoende knabbelzacht. Schep de asperges uit het water. Laat ze uitlekken op een propere keukendoek.

de geklaarde boter:

- Leg de hoeveboter in een pot en laat ze rustig smelten op een zacht vuur.
- Voor dit gerecht heb je geklaarde boter nodig. Dat wil zeggen dat de witte melkbestanddelen uit de gesmolten boter verwijderd moeten worden. Zodra de boter gesmolten is, zullen de melkresten bovendrijven. Schep ze voorzichtig weg met een kleine pollepel of een eetlepel.
- Hou de geklaarde boter warm op een zeer zacht vuur.

de mimosa van ei en peterselie:

- Breng een pot of een pannetje met water aan de kook.
- Spoel de peterselie, laat ze uitlekken en knip er de steeltjes af. (Die kan je later nog gebruiken voor een bouquet garni) Snipper de peterselieblaadjes fijn.
- Kies voor kwalitatieve, verse eieren. Leg de eieren in het kokende water en kook ze hard in zo'n 9 à 10 minuten.
- Pel de eitjes en doe ze in een mengschaal. Plet ze met een pureestamper tot mimosa. Maak er geen puree van, maar zorg ervoor dat je fijne stukjes ei overhoudt.
- Schep de geprakte eieren (en evt. de fijngesneden ham) in de warme geklaarde boter.

Voeg er ook een flinke portie peterseliesnippers aan toe en meng alles.

- Rasp wat nootmuskaat over het mengsel, samen met een snuifje zout en wat peper van de molen. Voeg nog een scheutje toe van het water waarin je de asperges gegaard hebt. Meng een laatste keer en proef.

afwerking:

- Serveer per persoon 6 à 8 warme asperges op een groot (langwerpig) bord.
- Schep daarover een flinke portie van het eier (ham) mengsel met geklaarde boter en verse peterselie.