

Asperges met ham en ei.

Ingrediënten (PP)

- 1 ei
- 1 ons dun gesneden ham
- 200 gram asperges

Voor de saus

- Beetje boter,
- Beetje bloem,
- Crème Fraiche
- Peper
- Zout
- Nootmuskaat
- Dille fijngehakt
- Optioneel bouillonpoeder en/of mosterd

Bereiding

- Eieren koken en pellen,
- Ham verdelen over de borden (evt. verwarmen in wat bouillon), ei erbij en evt. wat peterselie en zout erover,
- Asperges schillen en breken (als breken niet meer lukt dan stoppen, dit voorkomt taaie stukken),
- Asperges koken, 8 minuten is voor verse asperges voldoende. (als je de schillen en kontjes mee kookt krijg je een prima basis voor asperge soep)
- Bloem en boter in een pannetje tot een roux roeren,
- Crème Fraiche en kruiden erbij,
- Roeren tot gladde saus ontstaat,
- Dille aan het eind erbij.
- Asperges, als ze gaar zijn, afgieten (kookvocht opvangen),
- Even meewarmen in de saus.

Lekker met nieuwe aardappels, gewelde (geklaarde) boter en/of een mooie vleesjus