

Asperges

Wat heb je nodig

1 kg asperges
4 eieren
100 gram ham
40 gram boter
100 ml water
1 snufje peper
1 snufje zout



Was de asperges.

Snijd de harde onderkanten van de asperges af.
Dat is ongeveer 3 cm.



Schil de asperges.

Dit gaat goed met een aspergeschiller.
Het kan ook met een dunschiller.
Doe de asperges in een grote pan.



Doe water in de pan, totdat de asperges net onder water staan.
Doe er 10 gram boter bij en een snufje zout.
Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Als het kookt, op de laagste stand zetten en 25 minuten laten koken.



Zet de pan met eieren en water op de kookplaat, op de hoogste stand.
Als ze koken, op de laagste stand zetten en 8 minuten laten koken.
Snijd de ham in kleine stukjes.



Doe de rest van de boter met de peper in een pan.
Zet de pan op de kookplaat, op de laagste stand.
Als de boter gesmolten is, het water erbij doen.
De botersaus door elkaar roeren en nog 2 minuten warmen.



Pel de eieren en snijd ze in kleine stukjes.
Haal met een schuimspaan de asperges uit de pan en leg ze op een bord.
Dien ze op met de ham, het ei en de botersaus.
Eet er gekookte krieltjes bij.
