

Asperges met hollandaisesaus, ham en ei

Hoofdgerechten – bereiden 30 min - 4 tot 6 personen

Ingrediënten

- 2 kilo witte asperges
- 150 g boter, gesmolten + klein klontje
- 6 eieren
- 6 aardappels
- 6 plakken achterham gekookte
- Voor de hollandaisesaus:
 - 6 eidooiers
 - 20 ml witte balsamicoazijn
 - 180 ml witte wijn
 - 150 g boter, gesmolten



Bereiden

Stap 1: 'Maak de asperges schoon met een dunschiller. Houd de asperge vast bij het kopje om te voorkomen dat hij breekt. Houd de asperge tijdens het schillen zo plat mogelijk en schil hem één keer rond. Het mooiste is als alle asperges ongeveer even dik zijn. Snijd er tot slot aan de onderkant ongeveer een centimeter af. Deze onderkantjes bewaar ik voor de soep of een saus.'

Stap 2: 'Ik gebruik geen hoge aspergepan, maar gewoon een grote pan waar de asperges mooi plat in kunnen liggen. Voeg aan het kookwater een klont boter en wat zout toe. Als het water kookt, gaan de asperges erin. Als het opnieuw begint te koken, draai ik het vuur laag en dek de asperges af met een vel wit keukenpapier. Zo worden de bovenkanten die net boven het water uit komen, ook mooi en gelijkmatig gaar. Schep de asperges met een grote schuimspaan uit de pan, zodat ze niet breken en bewaar het kookvocht.'

Tip: je kunt de asperges ook stomen in een stoomoven of in bijv. de Lekue Stomer.

Stap 3: 'Kook intussen de aardappelen en de eieren (8 minuten). Terwijl deze opstaan, maak je de hollandaisesaus. Neem hiervoor een lage, brede sauspan. Klop de eidooiers goed los en klop de azijn en wijn erdoor. Zet de pan op een laag vuur en klop het mengsel op tot een saus. Haal de pan van het vuur, breng op smaak met zout en schenk al kloppend de gesmolten boter erbij. Doe dit met kleine beetje tegelijk en blijf kloppen, totdat je een luchtige en gebonden saus hebt.'

Stap 4: 'Bij het opmaken van het bord moet je snel te werk gaan. Leg op ieder bord 6 asperges. Drapeer er een plak ham over, leg er twee halve eitjes en twee halve aardappelen naast en schenk er wat lauwwarme hollandaisesaus over. Serveer direct.'

Nabereiden

De volgende dag... aspergesoep! 'Bak de bewaarde onderkantjes van de asperges aan in flink wat boter. Doe er al roerend wat bloem bij. Schenk er beetje bij beetje het achtergehouden kookvocht bij, terwijl je goed blijft roeren. Breng op smaak met zout en peper en maak af met een scheutje room.'

Bron: www.ah.nl/recepten/