

Asperge met roomsaus



Wit

Hoofdgerecht



2 Personen



Minder dan 30 minuten

Ingredienten

300 gr. gekookte aspergepunten

2 eierdooiers

zout en peper

100 gr. rauwe of gekookte ham

50 gr. boter

3 el. lauw water

citroensap

gehakte peterselie

4 sneden casinobrood

2 el. stijfgeklopte slagroom

slabladeren

Vorbereiding

Voor de roomsaus:

1. Eierdooiers met 3 eetl. lauw water au bain-marie kloppen tot de massa enigszins dik wordt (niet laten koken).

Bereiding

Algemene bereiding:

1. Stijfgeklopte slagroom door de saus mengen en op smaak brengen met zout peper en citroensap.
 1. Asperges laten uitlekken.
 2. Boter smelten en het casinobrood hierin aan beide kanten mooi bruin roosteren.
 3. Slabladeren op de borden wassen, goed drogen en over de borden verdelen.
 4. Leg er de geroosterde broodjes op en verdeel de asperges hierover.
 5. Een beetje van de saus erover gieten.
 6. De ham in reepjes snijden en over de borden verdelen.