



Asperge-ragout



 Wit
Hoofdgerecht

 4 Personen
 Meer dan 30 minuten

Ingredienten

750 gr. asperges
20 gr. bloem
1 dl. room

300 gr. gerookte ossentong
3 dl. kookvocht van asperges
zout en peper

20 gr. boter
1 eierdooier

Bereiding

1. Kook de asperges 10 minuten en laat ze 20 minuten in het hete water staan.
2. Snijd de asperges in stukjes en de ossentong in reepjes.
3. Smelt de boter, doe de bloem erbij en laat alles onder omscheppen 1 minuutje aanfruiten.
4. Voeg dan al roerend het kookvocht toe.
5. Blijf roeren en laat de saus 5 minuten zachtjes doorkoken.
6. Doe de asperges en ossentong in de saus en laat nog 5 minuten koken.
7. Klop de eierdooier los met de room en giet dit al roerend in een klein straaltje bij de ragout.
8. Zet de pan weer op een zacht vuurtje, maar laat het niet meer koken.
9. Voeg zout en peper naar smaak toe.