



## Asperge zoals het hoort



 Wit  
 Bijgerecht

 3 Personen  
 Minder dan 30 minuten

## Ingredienten

2 kg asperges AA1 super  
500 gr. gekookte ham

25 gr. zout  
4 eieren

100 gr. boter

## Vorbereiding

Zet de asperges een half uur voor het schillen in een pan met water.

## Bereiding

Saus:

1. Schil de asperges en snij van het ondereind een halve cm af.
2. Breng de asperges aan de kook met beetje zout en boter.
3. Laat ze drie minuten koken en zet ze aan de kant met de deksel op de pan.
4. Laat ze  $\pm$ 23 minuten garen.
5. Intussen kookt u de eitjes en pelt u ze.
6. Tourneer de aardappels en kook goed gaar.
7. Snij de grillham in dunne plakken.
  1. Doe 1 dl room in de pan met stukjes asperge en scheutje droge witte wijn.
  2. Als de stukjes gaar zijn, zet de staafmixer in de blender.
  3. Voeg klontjes boter toe, totdat de saus bindt.
  4. Op smaak brengen met wat peper en zout.