

Asperges gebakken in de roomboter



Wit
 Hoofdgerecht

4 Personen
 Minder dan 30 minuten

Ingrediënten

1 kg witte asperges

250 g roomboter

3 tot 4 eieren (alleen het ei wit gebruiken)

1,5 tl zout (naar eigen smaak)

Twee kopjes paneermeel

0,5 tl witte peper

Eventueel twee el sesamzaad

Bereiding

1. De asperges goed schillen en de onderkantjes eraf snijden. Snijd de asperges in twee of drie stuken.
2. Het eigeel van de eieren scheiden en het eiwit goed los kloppen.
3. Doe het zout en de peper door de paneermeel, eventueel kan er ook voor de liefhebbers het sesamzaad erdoor gemengd worden.
4. Kook de asperges in 10 minuten beetgaar, laat ze daarna goed uitlekken.
5. Doe intussen de roomboter in een koekenpan en zet deze op laagvuur.
6. Haal de asperges 1 tot 2 keer door het losgeklopte eiwit en rol ze dan meteen door de paneermeel.
7. Zet de boter iets hoger en bak de asperges in de boter in twee minuten rondom lichtbruin.