

<https://www.aspergecentrum.nl/>

## Asperges met beenham en een zacht eitje



Wit

Hoofdgerecht



3 Personen



Minder dan 30 minuten

## Ingredienten

1 kg nieuwe aardappeltjes,  
geschraapt

200 gr. beenham

2 kg witte asperges, geschild

4 eieren

2 el platte peterselie, grof gesneden 50 gr. roomboter

## Bereiding

1. Kook de aardappeltjes in de schil in ruim water met zout in 15-20 min. gaar.
2. Kook de asperges in een bodem water met zout in 15-20 min. gaar.
3. Kook de eieren in 4 min. zacht. Laat ze onder stromend water schrikken en pel ze voorzichtig.
4. Leg de zachte eieren op een bord.
5. Verdeel de asperges en de beenham over 4 borden.
6. Leg er een zacht eitje op.
7. Strooi er de peterselie en zout en peper naar smaak over.
8. Schep de aardappeltjes om met de boter en zout naar smaak en serveer bij de asperges.