

Asperges met gepocheerd ei en Hollandse saus



Wit
 Bijgerecht

4 Personen
 Meer dan 30 minuten

Ingrediënten

1 kg. asperges
het sap van 1/2 citroen

6 verse eieren
zout en peper

100 gr. boter

Bereiding

1. Schil de asperges en breek de taaie onderste stukken eraf.
2. Doe de schillen en de afgebroken stukken asperge in een pot met 0,5 liter water en breng aan de kook.
3. Laat 30 minuten zachtjes koken en zeef de bouillon.
4. Kook de asperges gaar in het licht gezouten aspergebouillon gedurende 10 a 15 minuten, tot ze naar uw smaak gaar zijn.
5. Deze bouillon kunt u dan bewaren om als basis voor een asperge of groentesoep.
6. Giet 2 el van deze bouillon in een kookpot en klof er 2 eidooiers door au bain-marie tot een dikke sabayon, klof er dan de in blokjes gesneden boter bij en klof verder tot een saus zo dik als mayonaise.
7. Breng op smaak met citroensap, zout en peper. Houd de saus warm.
8. Breng 2 liter water aan de kook, voeg er 2 el azijn bij en breek 4 eieren apart in kommetjes.
9. Laat de eieren zachtjes in het water glijden en laat ze 2 minuten zachtjes pocheren.
10. Haal de eieren voorzichtig uit het water, laat ze goed uitlekken en snijd de eiwitten wat bij.
11. Verdeel de asperges over warme borden. Leg er een ei op en versier met plukjes kervel.
12. Dien op met de saus.