

## Asperges met Hollandse garnalen en dragonsaus



Wit



3 Personen



Hoofdgerecht



Minder dan 30 minuten

## Ingredienten

250 g Hollandse garnalen

2 kilo witte asperges

4 eieren

30 g verse dragon of basilicum, heel sap van een halve citroen  
fijngehakt

125 g roomboter, gesmolten

## Bereiding

1. Kook 3 eieren in 8 minuten hard. Laat ze schrikken, pel ze en prak ze fijn. Snijd de eieren in de lengte in partjes.
2. Schil de asperges met een dunschiller vanaf het kopje naar beneden en draai de asperges tijdens het schillen steeds een slag. Leg de asperges naast elkaar en snijd 1½- 2 cm van de harde onderkanten zo weg, dat alle asperges even lang zijn.
3. Kook de asperges 5 minuten in een pan met ruim kokend water en laat ze van het vuur af nog 15 minuten nagaren.
4. Pureer de dragon met 1 eetlepel citroensap en 2 eetlepels water in de blender.
5. Voeg het laatste ei toe met de gesmolten boter en wat zout en peper toe.
6. Meng alles tot een gladde saus en schenk deze in een steelpan. Laat de saus al roerend op zacht vuur iets dikker worden, maar laat de saus niet koken!
7. Laat de asperges in een vergiet uitlekken en leg ze naast elkaar op warme borden met alle punten naar dezelfde kant.
8. Schenk de dragonsaus erover en schep dan de Hollandse garnalen erover.
9. Garneer met partjes ei.
10. Lekker met gebakken krieltjes.

