

## Asperges met verse kruiden



-  Wit
-  Bijgerecht
-  3 Personen
-  Meer dan 30 minuten

## Ingrediënten

1 kilo asperges	zout	50 g boter
1 sjalotje	4 eieren	mespunt tijm
2 takjes peterselie	1 el gehakte kervel	1 el gehakte peterselie

## Bereiding

1. Kook de asperges volgens de basisbereiding.
2. Breng in een tweede pan water aan de kook en kook hierin de eieren gedurende 10 minuten. Laat ze schrikken onder de koude kraan, pel ze en hak ze fijn.
3. Meng de gehakte eieren met de gehakte peterselie en kervel.
4. Pel het sjalotje en snipper deze.
5. Til de asperges met een schuimspaan uit de pan en bewaar het kookvocht.
6. Verhit de boter in een pan, leg de asperges erin en voeg een paar lepels van het kookvocht toe. Voeg ook de tijm, takjes peterselie, citroensap en het sjalotjes toe.
7. Laat de asperges 10 minuten zachtjes stoven, verwijder dan de takjes peterselie.
8. Bestrooi de asperges met het ei-kruidenmengsel.