

Asperges op Brabantse wijze met ham, ei, krielaardappeltjes, roomboter en peterselie



Wit

Hoofdgerecht



1 Personen



Minder dan 30 minuten

Ingrediënten

3 witte asperges

125 gr. beenham (1 mooi dikker stuk)

3 middelgrote krielaardappeltjes

3 kwarteleitjes

75 gr. roomboter

1 takje peterselie

Bereiding

Schil de witte asperges, kook ze gaar en laat ze in het vocht liggen.

Kook de kwarteleitjes 3 minuten en pel deze.

Was de krielaardappeltjes goed en kook ze in de schil gaar.

Smelt de roomboter en leg hierin de plak ham (laat niet kleuren).

Snijd de krielaardappeltjes voor de helft in van boven naar beneden en van voor naar achter totdat het stukje aardappel los laat.

Leg hierop een plukje peterselie.

Leg de asperges langs elkaar op bord en leg hierop de plak ham.

Zet de 3 aardappeltjes er boven.

Snijd van de kwarteleitjes een klein plakje af en zet deze onder de asperges.

Druppel wat gesmolten roomboter over de kwarteleitjes en de asperges met ham.

