



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

## Een Hollandse pieper met goud gevuld



 Wit  
 Bijgerecht

 3 Personen  
 Minder dan 30 minuten

## Ingrediënten

1 kg witte asperges  
200 gr. beenham  
Peper en zout  
Aluminiumfolie

6 grote vastkokende aardappels  
150 gr. kastanje champignons  
Nootmuskaat

4 hard gekookte eieren  
200 ml aspergesaus  
Bieslook

## Vorbereiding

## Bereiding

1. Was de aardappels goed af. (eventueel afborstelen onder stromend koud water)
2. Kook 4 aardappels heel met schil, en 2 aardappels geschild in water en zout gaar(goed af laten koelen)
3. Schil de asperges, snijd ze in stukjes van 4 cm en kook ze beetgaar in  $\pm$  8 min. met wat zout.
4. Voeg iets later de aspergepunten aan het kokende water toe.
5. Kook 4 eieren hard.

1. Was de aardappels goed af. (eventueel afborstelen onder stromend koud water.
2. Kook 4 aardappels heel met schil, en 2 aardappels geschild in water en zout gaar(goed af laten koelen)
3. Schil de asperges, snijd ze in stukjes van 4 cm en kook ze beetgaar in  $\pm$  8 min. met wat zout.

4. Voeg iets later de aspergepunten aan het kokende water toe.
5. Kook 4 eieren hard.
6. Snijd de kastanje champignons in plakjes, en bak deze kort in de koekenpan.
7. Maak de aspergesaus, bv. hollandse saus of gebruik een pakje aspergesaus.
8. Hol de 4 grote aardappelen uit met een meloenbolletjes(pommes parisiene) lepel.
9. Snijd de gekookte geschilde aardappels in kleine blokjes.
10. Snijd de ham in kleine blokjes.
11. Snijd de eieren in reepjes(2 x door de eiersnijder).
12. Meng de aardappelblokjes, ham, eieren, de aspergestukjes en de aspergesaus (evt. de gebakken champignons als vervanger voor de ham of als extra toevoeging) voorzichtig door elkaar.
13. Voeg naar smaak, zout, peper en wat nootmuskaat toe.
14. Vul de aardappels met het aspergemengsel, garneer af met wat bieslook.
15. Pak de aardappels in met aluminiumfolie.
16. Dit gerecht kan in een voorverwarmde oven op 185 gr. ±15 à 20 minuten verwarmd worden.