

Asperge met hooi-ham en ei á la DWDD



Wit

Hoofdgerecht



3 Personen



Meer dan 30 minuten



Ingredienten

400 g Livarham, bij voorkeur in de hooikist bereid (zie voor verkooppunten www.LIVAR.nl)

100 g roomboter

1 kg asperges

10 g zeezout

1 dl olijfolie

1/2 bol nootmuskaat

Vorbereitung

Aardappel

Gefrituurd eitje

1. 150 g Ratte aardappel (of Bindjes)
2. 150 g Truffel aardappeltjes
3. 1/2 l ganzenvet
4. 100 g hooi (liefst uit de Maasduinen)

5. 10 g zeezout
6. 3 g peper uit de molen
7. 30 g peterselie

Saus

1. 4 krieleitjes
2. 1 dl azijn
3. 10 g zout
4. 100 g hooi
5. 5 l ijswater
6. 100 g bloem
7. 1 dl eiwit
8. 100 g Panko

Bereiding

Asperges

1. 3 dl aspergevocht
2. 2 el crème fraîche
3. 100 g roomboter
4. zout en peper naar smaak

Gefrituurde eitjes

1. Spoel de asperges goed af onder stromend water en schil ze vervolgens tot circa 2-3 cm onder het kopje.
2. Stoom de asperges zonder toegevoegd water, maar wel met zeezout, olijfolie en boter in een bak met daarop aluminiumfolie gedurende 15 minuten in een stoomoven. Indien je de asperges vacuüm verpakt; stoom de asperges met de smaakstoffen dan gedurende 20 minuten in de stoomoven.
3. Voeg vlak voor het serveren eventueel nog wat fijngehakte verse peterselie en wat vers geraspte noormuskaat toe.

Aardappel

1. Kook de eitjes gedurende 3-5 minuten.
2. Leg ze vervolgens in ijswater met azijn tot ze zijn afgekoeld.
3. Pel ze, paneer ze en frituur ze gedurende 2 minuten in archide olie mooi licht bruin.
4. Breng de gefrituurde eitjes op smaak met wat hooizout. Dit is gedroogd hooi vermalen met zeezout en is verkrijgbaar bij de boerenbond.

Saus

Warm het aspergevocht op met de crème fraiche en bind de saus vervolgens door er blokjes koude roomboter doorheen te roeren. Breng de saus eventueel nog wat op smaak met zout en peper.

1. Laat beide aardappelsoorten in de schil en was ze goed.
2. Konfijt de aardappelen in het ganzenvet gedurende 20-30 minuten.
3. Haal de aardappelen uit het ganzenvet, laat ze afkoelen, snij ze in stukjes en warm ze nog even op.
4. Breng ze op smaak met wat zout, peper en vers gehakte peterselie en dien ze op.