

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

## Witte asperges, Iberico ham en kwarteleieren van Niven Kunz



Wit  
Hoofdgerecht



2 Personen



Meer dan 30 minuten

## Ingredienten

8 Witte asperges

2 Opperdoezer ronde aardappel

Scheutje azijn

Zout en peper

Klont roomboter

6 kwarteleieren

1 el Sushi azijn

6 plakjes Iberico ham

Verse kervel

2 el olijfolie

### Dressing

Meng 2/3 deel olijfolie met 1/3 deel sushi azijn.

### Opperdoezer ronde aardappelen

Spoel de aardappelen schoon en zet ze op in een pan met schoon kokend water en wat zout.

### Asperges

Zet water op met wat zout, een flinke klont roomboter en wat witte peper. Schil 6 asperges en verwijder de kontjes.

Schil met een dunschiller stripjes van de overige 2 rauwe asperge, doe hier een beetje van de dressing op en bewaar deze.

Voeg de schillen toe aan het water, breng tegen de kook en laat 5 minuten trekken. Verwijder de schillen en blancheer de asperges in het vocht.

## Kwarteleieren pocheren

Zet wat water op met een scheutje azijn en wat zout. Breng tegen de kook aan.

Doe de kwarteleitjes voorzichtig in een glas zodat de eidooiers heel blijven.

Draai met een lepel een rondje in de pan en voeg de eitjes voorzichtig toe, het dunne eiwit gebruik je niet, de kogeltjes wel.

Verwijder de eitjes en doe direct in koud water.

## Opmaak

Doe de asperges op de borden, maak roosjes van de ham en leg deze over de asperges heen en erlangs.

Snijd de aardappel in partjes en leg ernaast. Leg de kwarteleitjes tussen de asperges en de ham.

Garneer met de plakjes rauwe, in dressing gelegen, aspergestrips. Maak af met wat verse kervel.