



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

Recept Mathijs Vrieze: Witte asperges met roerei en gebakken ham



 Wit
Hoofdgerecht

 2 Personen
 Minder dan 30 minuten

Ingredienten

400 gram witte asperges
50 gram rucola sla
roomboter

250 gram lekkere ham
2 grote kruimige aardappels
snufje zout en peper

2 eieren
1 rode paprika

Bereiding

Heerlijk gerecht uit de maaltijdbox van TV-kok Mathijs Vrieze

Meer lekkere recepten van Mathijs Vriezen of interesse in de Maaltijdbox, ga naar:

www.mathijsmaaltijdbox.nl

1. Schil de aardappels en kook ze in 12-18 minuten gaar. Giet de aardappels daarna af en laat ze even uitdampen.
2. Verwijder de schil van de asperges rondom met een dunschiller van de top richting onderkant. Snijd met een mes 2 centimeter van de onderkant af.
3. Breng de asperges in een ruime pan met water aan de kook. Zorg dat de asperges onder water staan en breng op smaak met een snufje zout. Laat de asperges 2-4 minuten zachtjes koken en zet daarna het vuur uit. Laat de asperges ongeveer 10 minuten doorgaren.
4. Snijd de paprika en meng met de rucola (sla), een drupje olie, zout en peper. Verdeel de salade over de

borden.

5. Bak de ham 1-2 minuten in een koekenpan en verdeel dit over de borden. Kluts de 2 (4) eieren en bak hier in de koekenpan met een scheutje olie een roerei van.

6. Leg de asperges met de gekookte aardappel en het roerei erbij. Garneer met een klontje roomboter, of smelt boter en voeg dit toe. Lekker, aspergeseizoen!