

Asperges met mosterd mayonaise vinaigrette

Ingrediënten

1200 gram asperges
4 eieren
2 plakjes ham per persoon
4 eetlepels mayonaise
1 eetlepel mosterd
2 eetlepels witte wijn azijn
4 eetlepels olijfolie
2 zakken gebakken aardappelen
1 blokje kippenbouillon

Bereiding

Breng een grote pan water aan de kook voor de asperges.

Kook de eieren tot de gewenste gaarte.

Schil met een dunschiller de asperges rondom goed schoon. Liefst twee keer rondom, zo voorkom je 'houterige' asperges.

Haal ongeveer 2-3 centimeter van de onderkant. Dit kan met een mesje, of als je voorzichtig aan het einde de asperge probeert te breken, knakt het stukje wat er af moet om een bittere smaak tegen te gaan er vanzelf af!

Leg de asperges in de pan met kokend water. Zet het vuur lager en kook de asperges in zo'n 10-15 minuten gaar. Kook de kontjes en schillen van de asperges in een andere pan in 1,5 liter water en een blokje kippenbouillon. Kook dit 25 minuten en giet dan af in een zeef. **Bewaar de bouillon hiervan voor de soep van het volgende gerecht.**

Meng ondertussen voor de vinaigrette de mayonaise, mosterd, wittewijnazijn en olijfolie goed door elkaar en zet deze even weg.

Pel de eieren en snijd deze in parten. Rol de ham in rolletjes

Haal de asperges uit het water en leg ze op een bord (bewaar er een paar voor de soep). Serveer ze met de partjes ei en ham.

Schenk als laatst de romige vinaigrette over de asperges.

Serveer de asperges met gebakken aardappeltjes, ham & ei

Bewaar een deel van de asperges voor de soep van het volgende gerecht.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.chickslovefood.nl
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel