



ASPERGES A L'ARGENTEUIL

Benodigdheden:

6 eieren
1 kg dunne asperges
1 ons boter
3 eetlepels room

Bereidingswijze:

Schil de asperges voorzichtig en snijd er de harde voet eraf.

Leg de asperges met de punten naar een kant in een pan. Giet er zoveel kokend water op dat ze net onder water staan en voeg iets zout eraan toe. Laat ze zachtjes gaar koken in ongeveer 30 minuten.

Schep de asperges uit het kooknat en laat deze goed uitlekken. Snijd dan enkele asperges op gelijke lengte af - als garnering - houd ze apart en warm.

Snij de warme zachte toppen van de asperge af.

Verwarm de aspergepunten in 40 gram van de boter. Klop de rauwe eieren met de room, peper en zout.

Smelt in een koekepan de resterende 60 gram boter, laat daarin de eieren bijna stollen en schep er de warme aspergepunten voorzichtig door.

Doe het eiermengsel over in een verwarmde schaal en steek de apart gehouden gelijkgesneden asperges er middenin.

Serveertip:

Garneer het gerecht met stukjes of plakjes jambon culinaire.

In een aparte schaal gebakken pommes parisiennes met iets peterselie en Provençaalse kruidenmelange.

