

Hemelse Asperges a la Eddy,

Asperges met truffelroerei ,kervel en gegrilde beenham en gekookte krieltje

Asperges 500gr

Schil de asperges mooi rondom(graag aandacht aan schenken i.v.m. schil) schillen bewaren!

Snijd het onderste stukje van de asperge af Ca 3 cm dit deel is wat stug(niet weggooien)

Leg de asperges in koud water in een brede pan

Voeg een goede snuf zoet toe een beetje foelie en een flinke klont roomboter

Zodra ze koken zet je het vuur laag en laat je ze ca 5-7 min in het warm water nagaren

Schep de asperges net voor het uitserveren eruit en laat ze goed uitlekken op een schone theedoek

Truffelroerei:

Kluts 4 eieren los met een scheutje kookroom en geparfumeerde truffel tapenade en gehakte kervel

Verhit een klont roomboter in een ruime koekenpan en gaar je roerei op laag vuur.

Gegrilde Beenham:

Door je beenham kort te grillen geeft je het gerecht een andere twist

Voor de liefhebber zou je je beenham evt kunnen opwarmen in het asperge vocht!

Serveer hier overheerlijke botersaus bij en gekookte krieltje met geschaafde parmesan.

Eet Smakelijk!

Tip van de chef:

leg je schillen en uiteinde van de asperges in het resterende aspergevocht terwijl u aan tafel gaat om een overheerlijke basis te trekken voor uw asperge soep!

