



ASPERGES SLAGHEKKE

---

# KLASSIEKE ASPERGES

MET BEENHAM, EI,  
KRIEL & ROOMBOTER

---

**Ingrediënten (2 personen):**

1kg asperges (ongeschild)

4 eieren

250gr beenham

400gr krieltjes

Roomboter

Bieslook

Schil de asperges met een dunschiller of een speciaal asperge schilmesje één keer goed rond. Zet een pan met koud water op met daarin de asperges. Breng het aan de kook en laat het 5 minuten doorkoken. Zet vervolgens de warmtebron uit en laat de asperges nog ongeveer 7-8 minuten nagaren.

Ondertussen; kook de eieren, bak of kook de krieltjes en snijd de ham aan stukjes. Verwarm de roomboter en snijd de bieslook.

Zodra de asperges klaar zijn, voeg dan bovenstaande samen. Eetsmakelijk!

Voor de afwisseling, vervang de ham voor gebakken zalmfilet

---

Vervang de boter voor de heerlijke Hollandaise saus

---

Dunne asperges minder lang koken, dikkere asperges langer koken