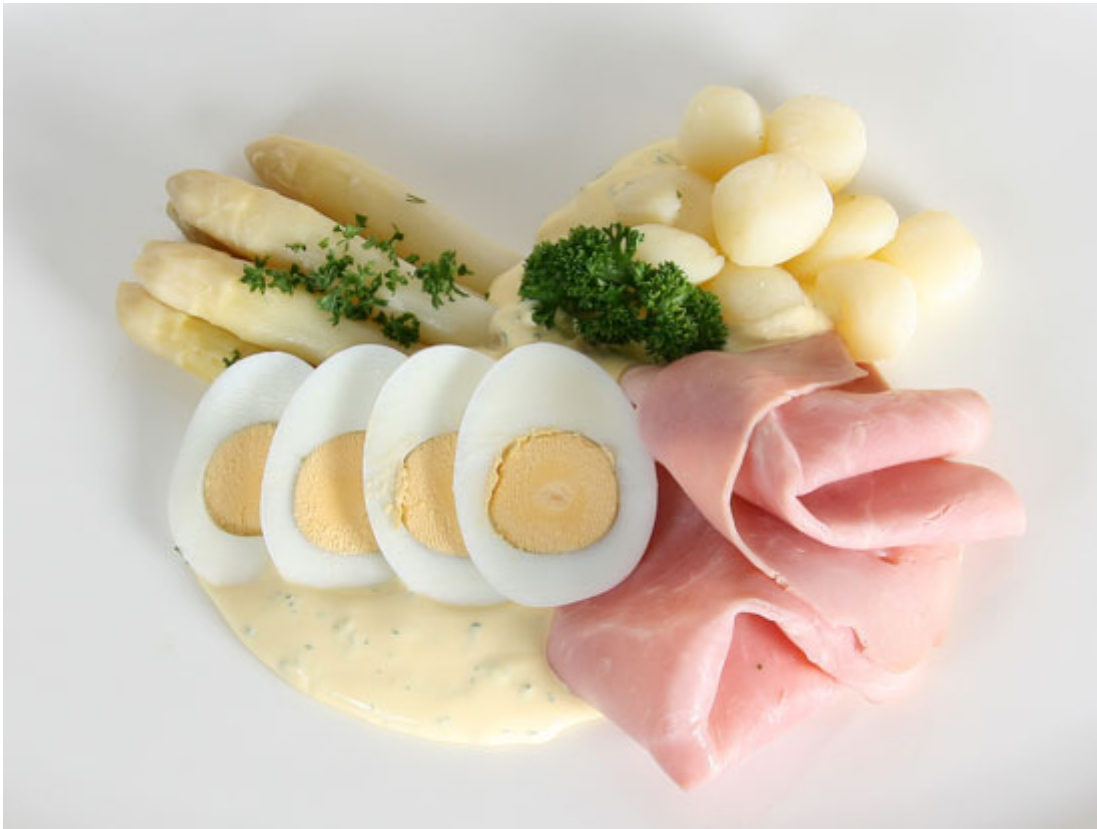


Asperges à la hollandaise, het witte goud



Asperges à la hollandaise, het witte goud

Als het asperge seizoen weer begint gaat mijn voorkeur uit naar asperges à la hollandaise, heerlijk vers van de aspergeboer.

Heerlijk en ook nog eens lekker snel klaar!

- Begin met het schillen en garen van de asperges , 3 minuten koken en daarna nog 15 minuten na laten garen.
- Ondertussen de eieren koken en de beenham in reepjes snijden van 1 ,5 cm breed.
- De hollandaise of aspergesaus (kant en klaar) bereiden.
- De asperges op een bord leggen en de ham er over heen doen.
- Dan de saus erover gieten en afdekken met het ei (in plakjes).