



WIJNADVIJES

Masan blanc
Deze klassieke en frisse wijn uit het zuidwesten van Frankrijk geeft de asperges de ruimte om de ster aan tafel te blijven.



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 21
2016

Maak een foto van je gerecht en deel deze via De mooiste foto krijgt een verrassing!

Witte asperges met achterham, gekookt ei en peterselie

Het witte goud op traditionele wijze bereid

De asperges, die van Hollandse bodem komen, bewaar je het best in een natte hand- of theedoek. Leuk om de aardappel die je hierbij maakt, in de schil te eten. Pel de eieren door een stuk van de bovenkant van het ei te pellen, een eetlepel langs de rand van de schaal in het ei te steken en het ei er zo uit te lepelen.

bewaar in de koelkast



30-35 min



gemakkelijk



glutenvrij



Nicola aardappelen



Witte asperges



Vrije-uitloepi



Verse krulpeterselie



Achterham

Ingrediënten

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Nicola aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Witte asperges (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Vrije-uitloopei 3)	1	2	3	4	5	6
Verse krulpeterselie (takjes) 15)	2	4	6	8	10	12
Achterham gesneden (plak)	3	6	9	12	15	18
Roomboter (el)*	1½	3	4½	6	7½	9
Peper & zout*				Naar smaak		

* Zelf toevoegen

Allergenen

3) Eieren **15)** Kan sporen bevatten van selderij

Benodigheden

Aspergepan of grote pan met deksel, pan met deksel, steelpan

Voedingswaarden 616 kcal | 38 g eiwit | 57 g koolhydraten | 25 g vet, waarvan 12 g verzadigd | 8 g vezels



1 Kook 1 liter water per persoon voor de asperges in een aspergepan of grote pan met deksel. Kook in een andere pan met deksel 400 ml water per persoon voor de aardappelen.

2 Schil of was de aardappelen (nicola) grondig en snijd in parten. Schil de asperges vanaf de kop naar beneden met een dunschiller of aspergeschiller. Verwijder de onderste 2 cm van de asperges. De bovenkant (de kop) hoeft niet geschild te worden.

3 Kook de aardappelen, afgedekt, 15 - 20 minuten in de pan met deksel. Giet daarna af.

4 Kook de asperges 12 - 15 minuten in de aspergepan of grote pan met deksel. Kook de eieren de eerste 7 minuten met de asperges mee. Haal de eieren daarna uit de pan en laat ze schrikken onder koud water.

5 Hak de krulpeterselie fijn. Smelt vlak voor het opdienen de roomboter in een steelpan op laag vuur en voeg de krulpeterselie en peper en zout naar smaak toe. Pel de eieren en snijd doormidden.

6 Verdeel de asperges, aardappelen en de plakken achterham over de borden. Schenk hierover de gesmolten roomboter en serveer met de halve eieren.

Tip! Na 5 minuten koken is het eigeel smeug en het eiwit hard. Wil je liever een hardgekookt ei? Kook deze dan 9 minuten.

Eet je de ham liever warm? Verpak de plakken in aluminiumfolie en warm 5 minuten op in een voorverwarmde oven van 175 graden.

