

Plat

Asperges op zijn Vlaams met grijze garnalen

Foto



Wie - Wanneer

Wim en Yves – 16 april 2018

Nodig

- 24 asperges (AA)
- 4 eieren
- 110 g gesmolten (hoeve)boter
- 12 g peterselie fijngehakt
- Peper, zout en muskaatnoot
- 1 dikke snede wit brood
- 120 g garnalen
- Enkele plukjes kervel...

Bereiding

Schil de asperges en breek de onderkant af.

Kook de asperges in water met zout beetgaar.

Haal ze uit het water en laat ze afkoelen in ijswater.

Snijd het brood in dobbelsteentjes van ca 5mm en bak ze krokant in boter.

Kook de eieren 5 minuten.

Pel ze en plet ze met een vork en meng er de boter, nootmuskaat en peterselie onder.

Omdat het ei nog smeug is, wordt de boter beter opgenomen.

Warm de asperges op en breng op smaak met peper, zout en een beetje nootmuskaat.

Verdeel er het eimengsel en de garnalen over...

Presentatie

NVT

Toegevoegd

Gestoomde aardappelen

Oven gedroogde pancetta