

SNEL SUCCES: WITTE ASPERGES MET HAM, EI EN PETERSELIEOLIE

Land: Fusion

Maaltijd: Hoofdgerecht

Porties: 2 personen

Bereidingstijd: 30 min.

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 500 gram witte asperges
- 500 gram krieltjes
- 100 gram rauwe ham (bijv. coburger serrano of parma)
- 2 eieren
- 10 cherrytomaatjes
- klein bosje peterselie
- 1 citroen (alleen het sap)
- 2 el extra vierge olijfolie

Extra nodig

- Staafmixer of keukenmachine

WAT GA JE DOEN

Zet de (ongeschilde) krieltjes in een pan met ruim water op het vuur. Kook de krieltjes ca. 5-10 minuten tot je er met een mesje gemakkelijk inprikt.

Schil ondertussen de asperges. Snijd 2 cm van de onderkant af. Bak de plakjes rauwe ham in een koekenpan in een beetje olie gedurende 1-2 minuten tot de ham krokant begint te worden. Haal de ham uit de pan en leg opzij.

Als de krieltjes zacht zijn, giet je ze af. Bak ze vervolgens op middellaag vuur in een koekenpan (mag dezelfde als van de ham zijn).

Zet ondertussen ook de asperges op. Gebruik een stoommandje om de asperges in 10 minuten gaar te stomen. Heb je geen stoommandje, dan kun je ze ook gewoon koken. Kook de asperges dan 5 minuten. Zet het vuur uit en laat de asperges nog 10 minuten nagaren in het kookwater.

Breng water aan de kook voor de eieren. Als het water kookt, voeg je de eieren toe. Kook 6 minuten voor een eitje met een zachte dooier.

Pureer de peterselie samen met het citroensap en de olijfolie in een staafmixer of keukenmachine tot een kruidenolie. Voeg een beetje peper en zout toe.

Halveer de cherrytomaatjes. Pel de eieren.

Serveer de krieltjes en asperges met de plakjes ham, het gekookte eitje, de cherrytomaatjes en de peterselieolie.

TIPS

Maak dit gerecht ook eens met gegrilde groene asperges. Delicious!