



RECEPT WITTE ASPERGES MET EIERMIMOSA

NODIG

- 1 kg witte asperges, geschild
- 4 eieren
- 30 gram peterselie, fijngehakt
- 100 gram boter
- snufje nootmuskaat
- peper & zout

DOEN

1. Kook de geschilde asperges 15 tot 20 minuten gaar in een pan met water en zout. Of stoom de asperges 12 minuten in de stoomoven.
2. Kook de eieren en laat ze schrikken met koud water, pel ze vervolgens. Doe de boter in een steelpan en laat langzaam smelten.
3. Plet de gekookte eieren met een vork en voeg ze bij de boter samen met de peterselie. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.
4. Verdeel de asperges op schaal en doe vervolgens de mimosa (=eiermengsel) erover. Serveer eventueel met ham/zalm en krielaardappeltjes.

Smakelijk!



WWW.BONAPETIT.NU