



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 20  
2015

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

## Witte asperges met gekookt ei, stolwijker kaas en cress

Het Hollandse witte goud op traditionele wijze bereid

Het aspergeseizoen van 2015 is in volle gang! Een aantal weken geleden kon je genieten van groene asperges maar nu is het tijd voor het witte goud! De asperges komen uit het zuiden van het land en worden ieder jaar met liefde door de broers Walter en Ton geteeld. Op ons blog vertellen zij meer over hun werk.



30-35 min



gemakkelijk



glutenvrij



Alpha aardappelen



Witte asperges



Vrije-uitlooper



Boeren stolwijker kaas



Cress

## Ingrediënten

	2P	4P
Alpha aardappelen (g)	400	800
Witte asperges (g)	500	1000
Vrije-uitloopei <b>3)</b>	2	4
Boeren stolwijker kaas (g) <b>7)</b>	75	125
Cress	Naar smaak	
Roomboter (el)*	3	6
Peper & zout*	Naar smaak	

- ⊕ Dit gebruik je ook in een ander recept  
\* Zelf toevoegen

## Allergenen

**3)** Eieren **7)** Melk/lactose

## Benodigheden

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

**Voedingswaarden** 573 kcal calorieën | 27 g eiwit | 46 g koolhydraten | 30 g vet, waarvan 16 g verzadigd | 8 g vezels



**1** Kook 1 liter water per persoon voor de asperges in een aspergepan of grote pan met deksel.



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

**3** Zorg dat de aardappelen net onder water staan in een pan met deksel, breng afgedekt aan de kook en kook 15 – 20 minuten. Giet daarna af.



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

**5** Smelt ondertussen de roomboter in een steelpan op laag vuur en bestrooi naar smaak met peper en zout. Pel de eieren.



**6** Verdeel de asperges en de aardappelen over de borden. Schenk hierover de gesmolten roomboter. Garneer de maaltijd met boeren stolwijker kaas en met cress naar smaak. Serveer met het ei.

**Tip!** Heb je cress over? Dit smaakt ook lekker op een broodje met oude kaas of door een salade met tomaat, feta en extra vierge olijfolie.