



Witte asperges met ham en ei

Het witte goud op traditionele wijze bereid



LAVILA BLANC

Asperges vragen om een aromatische witte wijn. Lavila is deels gemaakt van de aromatische colombard-druif en is dus de ideale wijn bij dit klassieke gerecht.



Witte asperges *



Verse krulpeterselie *



Gesneden achterham *



Nicola aardappelen



Vrije-uitloepi *

- Totaal: **30-35** min.
- Original
- Gemakkelijk
- Discovery
- Eet binnen **5** dagen
- Glutenvrij

Wie ervan houdt, moet natuurlijk optimaal profiteren van het aspergeseizoen, want eind juni zit het er alweer op. Vandaag bereid je het witte goud op traditionele wijze. Je combineert de asperges met subtiele smaken, zoals ham, ei en peterselie, om ze goed tot hun recht te laten komen.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Grote pan of aspergepan met deksel, pan met deksel en een steelpan.
Laten we beginnen met het koken van de **witte asperges met ham en ei**.



1 WATER KOKEN

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



2 SNIJDEN EN SCHILLEN

Schil of was ondertussen de **aardappelen** (nicola) grondig en halveer ze. Snijd de grote **aardappelen** in kwarten. 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 AARDAPPELEN KOKEN

Kook de **aardappelen**, afgedekt, 15 - 20 minuten in de pan met deksel. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen. Was de **eieren** grondig.



4 KOKEN

Kook zodra het water kookt de **asperges** 12 - 15 minuten in de grote pan met deksel of in een aspergepan. 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 BOTER SMELTEN

Snijd ondertussen de **krulpeterselie** fijn. Smelt voor het opdienen de roomboter in een steelpan op laag vuur en voeg de **krulpeterselie** toe. Breng op smaak met peper en zout. Pel de **eieren** en snijd doormidden. Haal de plakken **ham** van elkaar.

★ TIP

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



6 SERVEREN

Verdeel de **asperges** en de **aardappelen** over de borden. Leg de plakken **ham** schuin over de **asperges**. Schenk de gesmolten roomboter over de **aardappelen** en leg de halve **eieren** op de **asperges**.

★ TIP

Liever een zachtgekookt ei? Houd dan 5 minuten in plaats van 7 minuten aan.

1-6 PERSONEN — 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
Scharrelei (st) 3) *	1	2	3	4	5	6
Verse krulpeterselie (takjes) 23) *	5	5	10	10	20	20
Gesneden achterham (g) *	30	60	90	120	150	180
Roomboter* (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Peper & zout*	Naar smaak					

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 g

Energie (kJ/kcal)	2452 / 586	390 / 93
Vet totaal (g)	28	4
Waarvan verzadigd (g)	15,7	2,5
Koolhydraten (g)	56	9
Waarvan suikers (g)	5,4	0,9
Vezels (g)	9	1
Eiwit (g)	24	4
Zout (g)	0,4	0,1


ALLERGENEN

3) Eieren

Kan sporen bevatten van: 23) Selderij

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze sociale mediakanalen.

   #HelloFresh

 Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232.

www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be

WEEK 22 | 2017

