
Asperge Maaltijd

Voor 1 persoon

Bereidingstijd: 25 minuten



Ingrediënten

- 200 gram schoongemaakte asperges
- 150 gram geschilde aardappelen
- 75 gram ham
- 2 eieren
- 60 gram boter
- nootmuskaat
- zout

Bereiding

Snij, indien nodig, de houtachtige onderkant van de asperges af. Neem de grootste kookpan. Als de asperges passen ze in de lengte erin leggen, anders eerst doorsnijden. Voeg water toe tot de asperges onder water staan en breng dan, eventueel met wat zout, aan de kook. Kook tot ze zacht zijn (even prikken met een vork), meestal zo'n 20 minuten. Haal ze uit het kookwater en leg ze even op een stukje keukenpapier om te zorgen dat zich een plas water op je bord vormt.

Snijd de aardappelen in hapklare brokjes en zet deze ongeveer tegelijkertijd met de asperges op met water en wat zout. Kook deze ongeveer 15 minuten tot ze voldoende gaar en zacht zijn.

Kook de eieren 10 minuten, eventueel na eerst een gaatje in de stompe kant geprikt te hebben. Laat de eieren, zodra ze klaar zijn, schrikken op de koude kraan. Pel ze daarna. Snijd met een eiersnijder in plakjes, of in kleinere stukjes door het ei nog eens gedraaid in de eiersnijder te leggen.

Laat de boter zachtjes smelten.

Rol de plakjes ham op. Serveer of als rolletjes, of snijd iedere rol eerst in de lengte door, en daarna dwars zodat je allemaal kleine stukjes krijgt.

Besprenkel, op je bord, de asperges met nootmuskaat.
Schenk de gesmolten boter over de asperges, de aardappels en het ei.

En Klaar is Kees
