

Jukebox Diner

Recept van week 20

Ingezonden door: DJ Jootje

Asperges op vlaamse wijze:

Ingrediënten voor 2 personen

6 witte asperges
200 g gerookte zalm (versneden)
2 eieren
2 pijpjes bieslook
1.5 eetlepel genipperde peterselie
0.5 eetlepel olijfolie
peper naar smaak
zout en een klontje boter om de asperges te garen



Hulpmiddelen

Kookpot

Voorbereiding

De asperges schillen - begin +/- 4 cm onder de kop naar beneden toe.
Kook de 2 eieren (hardgekookt), en scheid de dooiers dan van het eiwit.
Hak de eiwitten fijn en vermeng met de gehakte peterselie en de 0.5 eetlepel olijfolie.
Prak de dooiers afzonderlijk fijn.

Bereidingswijze

Breng in een grote pot water aan de kook, voeg er zout en een blokje boter aan toe.
Leg de asperges in het kokende water en kook beetgaar in 8 a 12 minuten (afhankelijk van de dikte). Laat uitlekken.

Serveertips

De asperges schikken op de borden naast de plakjes zalm.
Over de asperges eerst de gehakte eiwitten verdelen en dan daarover de geprakte eigelen.
Even met de pepermolen over de zalm en snipper er een beetje bieslook over.
U kan eventueel een beetje gemolten boter over de gehakte eieren schenken - ook lekker!

Recepten kunt u inzenden voor iedere donderdag naar info@promootje.nl