

BASISRECEPT WITTE ASPERGES KOKEN / STOMEN

INGREDIËNTEN

Voor 2 personen

- 500 g verse asperges
- zout
- water

Voor erbij:

- 2 eieren
- 1 ons gekookte ham
- half pakje roomboter
- verse peterselie
- ca. 400 g aardappelen

BEREIDINGSTIJD

Vorbereiden ca. 10 minuten
Bereiden: 25-30 minuten

BEREIDING

Asperges koken is helemaal niet moeilijk. Begin met het schillen. Gebruik een scherpe dunschiller en schil de asperge van kop tot kont. Schil je ze niet of niet goed, dan zijn ze houderig en niet lekker. Snijd van de harde onderkant 2 cm af. Zet schillen en stukken op in een pan met voldoende water, zodat ze onder staan en gebruik dit voor de soep. Klik op de link voor het recept van [aspergesoep](#).

De asperges koken

Leg de geschilde asperges in een ruime pan, gebruik bijvoorbeeld een hapjespan dat gaat prima. Voeg wat zout toe en eventueel een mespuntje suiker (tegen bitterheid). Breng aan de kook en laat de asperges ongeveer 6 minuten koken. Draai het vuur uit en laat de asperges in het hete water (deksel op de pan) nog 20 minuten staan.

De asperges stomen

Ben je in het bezit van een stoomoven, dan is het garen van asperges nog makkelijker. Bovendien ook lekkerder, maar dat is mijn bescheiden mening.

Heb je een bak met gaatjes, leg de geschilde asperges daar dan in. Heb je die niet, dan kun je ook een passende ovenschaal gebruiken. Bestrooi met een beetje zout. Zet de bak in het midden van de oven met een schaal er onder om kookvocht op te vangen.

Vul het water reservoir en stel de oven in op stomen, 99°C en 30 minuten.

Nu heb je voldoende tijd om de aardappelen en de eieren te koken. Haal de gekookte ham uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.

Voor de [geklaarde boter](#):

Laat de boter langzaam in een pannetje smelten, totdat je ziet dat er wit bezinksel op de bodem ligt. Giet de boter dan voorzichtig over in een kannetje.

Verwarm een mooie schaal om de asperges in te serveren. Schep ze met een brede spatel voorzichtig uit het water of uit de ovenschaal en leg op de schaal. Giet er een sliertje boter over, leg de gehalveerde eieren er bij en de gekookte ham. Garneer met de verse peterselie en serveer meteen.