

Asperges met messinasaus

✘ **Ingrediënten: 4 personen**

- 1/2 kg asperges
- 1/4 Liter messinasaus
- 2 eidooiers
- 1 sl bloem
- 1 sl mosterd
- 1 fijngehakte kleine ajuin
- 1 sl peterselie
- 1 sl dragon
- 1 sl gehakte kervel
- 2 1/2 dl verse room
- 1 dl water of groentebouillon.
- Zout
- Peper

✘ **Bereiding:**

Boter smelten in de pan en de in stukken gesneden asperges (4 à 5cm) roerbakken gedurende 12 min waarvan 6 min de aspergepunten.

✘ **Messinasaus bereiden:**

1. Eidooiers mengen met de mosterd, de bloem, de ajuin, peper, zout en de verse room.
2. Verwarm onder voortdurend roeren en op 't einde de kruiden bijvoegen.
3. Zodra het mengsel begint te koken: opdienen.