

# Asperges op Vlaamse wijze

4 personen

## Ingrediënten

- 24 witte AA-asperges
- 4 eieren
- 1 scheutje azijn
- 160 g boter
- 1 mespuntje nootmuskaat
- 2 el gehakte peterselie
- peper en zout

## Bereiden:

1. Schil de asperges van kop naar voet en breek het harde uiteinde af op 2 cm.
2. Kook de asperges mooi krokant in 6 minuten.
3. Laat ze uitlekken op een propere keukenhanddoek.
4. Kook ondertussen de eieren in 8 minuten hard in gezouten water met een scheutje azijn.
5. Spoel af onder koud water en pel de eieren.
6. Plet ze met behulp van een vork fijn.
7. Smelt de boter en schep er het vetgedeelte af zonder het melkgedeelte.
8. Doe de geklaarde boter, geplette eieren, nootmuskaat en gehakte peterselie in een kommetje en houd even warm op een klein vuurtje.
9. Kruid bij met peper van de molen en zout.

## Serveren:

Leg de asperges op een groot, warm bord en lepel de saus over de uiteinden van de asperges.