

Asperges op zijn Vlaams

Aantal personen 4.

Ingrediënten

- **24 grote witte asperges**
- **4 hardgekookte eieren**
- **1/2 bot verse peterselie**
- **150 g ongezouten hoeveboter**
- **vers geraspte nootmuskaat**
- **peper en zout**

Bereiden

1. Schil de asperges en breek het houderige uiteinde af.
2. Kook ze beetgaar in flink gezouten water.
3. Pel de eieren en plet ze met een vork.
4. Snipper de gewassen peterselie fijn.
5. Doe die bij de eieren en kruid met nootmuskaat, peper en zout.
6. Laat de boter smelten en schep er het witte bovenlaagje af.
7. Giet de geklaarde boter bij de eitjes en meng goed door.
8. Schik de asperges op het bord,
9. Schep er de eieren met de boter en de peterselie in een brede strook op.

Laat de puntjes onbedekt.