MAISON PRIMAGO

WITTE ASPERGES MET ROOMKAASSAUS

Ingrediënten voor 2 personen (en 4 kommen soep):

- 750 gram witte asperges
- 100 gram flinterdunne beenham (beleg)
- 1 kip- of groentebouillonblokje
- 1 gekookt ei
- 100 gram roomkaas
- 1 klein teentje knoflook geraspt
- bosje peterselie
- peper en zout

Bereiding:

Stap 1

Schil de asperges rondom met een dunschiller vanaf vlak onder het kopje naar beneden. Snijd het houtachtige uiteinde er af. Bewaar de schillen en uiteinden.

Stap 2

Kook de asperges in 12 à 15 minuten (afhankelijk van de dikte) beetgaar in water met een bouillonblokje. Giet de asperges af en bewaar het kookvocht.

Stap 3

Verwarm de roomkaas met de geraspte knoflook in een steelpan en giet beetje voor beetje circa 200 ml. kookvocht al roerend met een garde bij de roomkaas totdat het een goede sausdikte heeft. Maak het op smaak met zout en peper. Is de saus nog te dun? Laat het dan even zachtjes inkoken. Bewaar de rest van het kookvocht eventueel voor de soep.

Stap 4

Snijd de ham en de peterselie fijn. Snipper het gekookte ei. Verdeel de gekookte asperges op een schaal (houd eventueel 2 à 3 asperges* achter voor de soep).

Verdeel 3/4*van de gesnipperde ham over de asperges. Giet 3/4* van de warme saus over het geheel en garneer het met de gesnipperde ei en peterselie.

*Maak je geen soep dan kun je alle asperges, saus en ham gewoon gebruiken.