



## Asperges op traditionele manier bereid

- Zet de asperges op het vuur met koud water en zout, in een gewone pan, ze hoeven niet rechtop!
- Zorg dat ze net onder water staan.
- Als ze aan de kook zijn, na ong. 15 minuten met een vork in het onder eind van een asperge prikken. Als deze er gemakkelijk doorheen gaat is de asperge gaar, anders nog een paar minuutjes langer koken.
- Asperges moeten zacht, maar niet papperig zijn.
- Vervolgens de asperges in een vergiet uit laten lekken, dan weer terug in de pan of op een schaal.
- Giet er gesmolten roomboter over, en eventueel wat nootmuskaat.
- Dan twee hardgekookte, verkruimelde eieren daar over strooien.
- Leg er schijfjes warme of koude achterham bij, en nog wat partjes ei.