



Asperges à la flamande

Asperges à la flamande is een eenvoudig recept dat al uit de middeleeuwse Vlaamse keuken stamt en sindsdien nauwelijks wijzigingen onderging.

Benodigheden

1kg asperges
4 eieren
100 gr boter
een flinke bos gehakte peterselie
peper en zout

Bereiden asperfges à la flamande

- Kook de eieren hard.
- Plet ze met de heel fijn gesneden peterselie tot een kruimelige massa ontstaat.
- Kook de geschilde asperges gedurende een halfuur in licht gezouten water.
- Smelt de boter, kruid met peper en zout en giet ze samen met het ei- en peterseliemengsel over de dampende asperges.

Serveertip

Serveer met stevige hompen brood. Duimen en vingers aflikken is toegestaan.