

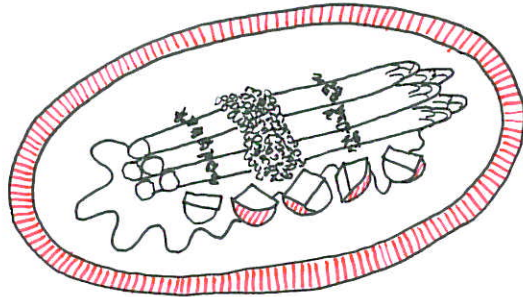
Asperges met hollandaise-saus (2 personen)

Bereiden: 30 minuten

Nodig:

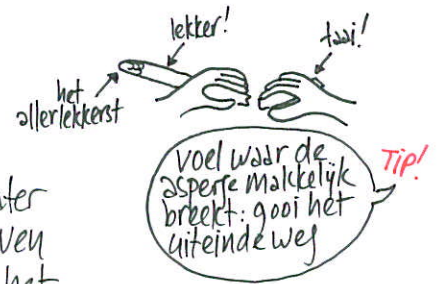
- 500 g witte asperges
- 300 g Roseval (of nieuwe) aardappelen
- handje verse peterselie
- 2 eieren

- 2 eigeel
 - 1 el citroensap
 - 1 el witte-wijnazijn
 - 100 g boter
 - Zout & peper
- } Saus



Doen:

TIP! lang leve de dunschiller!
 Snij of breek de taaië uiteindes van de asperges. Schil ze met een dunschiller van net onder het kopje naar beneden. Doe alle schillen met ruim koud water (+ zout) in een pan en breng aan de kook. Laat even trekken. Verwijder de schillen en leg de asperges in het geurige water. Kook 10 minuten op zacht vuur (deksel op de pan), zet dan het vuur uit en laat ze nog 10 minuten nagaren.



Was intussen de Roseval aardappelen (je hoeft ze niet te schillen!) en snij ze in niet te kleine stukken. Kook ze in water (+ zout) gaar in ± 15 minuten. Kook de 2 eieren hard. Pel ze en hak ze fijn. Hak of knip de peterselie fijn. Hou allebei even apart.

En nu de hollandaise-saus:

Doe de eieren met zout & peper in de blender (of keukenmachine) en laat 1 minuut goed doorkloppen. Verhit intussen in een steelpan het citroensap en de azijn tot het begint te bubbelen. Giet dan de hete vloeistof in een klein straaltje van bovenaf in de blender terwijl 'ie draait. Zet dan uit. Laat vervolgens in dezelfde steelpan de boter smelten (niet bruin laten worden!).



TIP! Dit is het moment om de aardappels & asperges af te gieten en op borden (of een mooie schaal) te 'draperen'.

Zodra de boter begint te schuimen de blender weer aanzetten en ook de vloeibare boter in een zo dun mogelijk straaltje naar binnen gieten. Voilà : een prachtige dikke botersaus !!



Serveren: Meteen serveren want je kunt de saus niet meer opwarmen, dan gaat 'ie schiften! Giet de saus over de asperges en garneer met de peterselie en het gehakte ei. Ook lekker met wat (tot roosjes gedraaide) plakjes beenham of achterham.

