

# Veldvers Recept

## ASPERGES À LA FLAMANDE

Een traditioneel Vlaams gerecht dat heerlijk smaakt met veldverse asperges – en als het kan – vers gelegde eitjes en echte boter.

### Bereiding

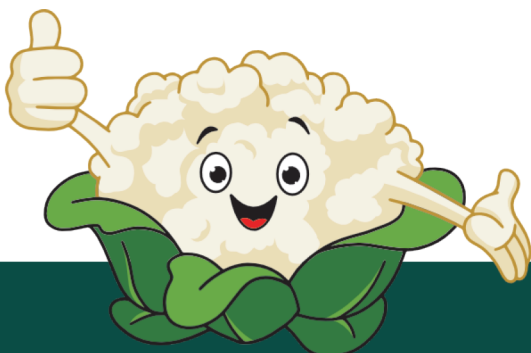
- Schil de asperges met een dunschiller. Kook ze 15 tot 20 minuten in water met een snuifje zout.
- Kook de eieren 10 minuten. Laat ze afkoelen in koud water. Pel ze. Prak de dooiers en de eiwitten apart.
- Laat de asperges uitlekken op een keukenhanddoek, zodat ze meteen ook wat kunnen opdrogen.
- Laat de boter smelten maar niet kleuren. Doe er een snuifje peper bij.
- Schik de asperges op de borden, met de zachte punten in dezelfde richting. Kruid ze met een snuifje nootmuskaat. Leg op elke portie, mooi op een rijtje, eierdooier, eiwit en gehakte peterselie.
- Lepel de warme, gesmolten boter over de asperges. Serveer meteen.

### Ingrediënten (4 pers)

2 bussels witte asperges  
4 scharreleieren  
200 g boter (gezouten boter recht van de boer)  
gehakte peterselie  
nootmuskaat, peper, zout

**TIP:** De aspergeschillen kan je invriezen of lekkere soep mee maken!

Serveren maar!



**Hoe kan je iets met liefde koken,  
wat zonder liefde is geproduceerd?**

*Loesje*