



Gekonfijte asperges

4 personen
40 minuten

Ingrediënten

50 gram roomboter
400 gram Betuwse beenham
400 gram krieltjes
1/4 bos fijngesneden kervel
1/4 bos fijngesneden peterselie
1 kilogram witte asperges
2 bosjes groene asperges
100 gram olijfolie
versgemalen peper
zout

Voor de saus:

4 hardgekookte eieren
50 gram gesmolten roomboter
2 eetl. uitgelekte kappertjes
1 stuk uitgelekte augurk
1/6 bos fijngesneden platte kervel
1/6 fijngesneden platte peterselie
1 theel. gladde mosterd
versgemalen peper
zout

- * Schil de asperges grondig en snijd de harde onderkant ervan af. Deze kun je gebruiken om te verwerken tot een soep of saus.
- * Snijd de groene en de witte asperges aan de onderkant zo bij, dat ze allemaal even groot zijn. Snijd deze restanten zeer fijn en blancheer vervolgens beetgaar. Spoel koud af en houd apart voor de saus.
- * Leg de asperges in een brede pan en zet net onder water met een flinke snuf zout. Breng het geheel tegen de kook en neem de pan van het vuur. Laat de asperges nog 10 minuten in het vocht liggen.
- * Verwarm ondertussen in een brede pan de olijfolie met de roomboter tot ongeveer 80 °C en kruid met versgemalen peper en zout. Leg de asperges in de olie met boter en laat zachtjes konfijten in de warme olie.
- * Verwarm de Betuwse beenham in zijn vacuümverpakking in een pan met heet water.
- * Borstel ondertussen de krieltjes schoon, snijd grotere exemplaren doormidden en kook ze beetgaar in gezouten water. Giet af en laat uitdampen.
- * Prak voor de saus de hardgekookte eieren en snijd de augurk fijn.
- * Meng met de afgekookte afsnijdsels van de asperges en de rest van de ingrediënten en kruid met zout en peper. Schep in een steelpan en maak lauwwarm.
- * Meng net voor het serveren de verse kruiden door de olie van de asperges en schep dan de asperges voorzichtig uit de olie. Verdeel over 4 borden.
- * Warm de krieltjes kort op in de olie van de asperges en serveer bij de asperges.
- * Snijd het beenhammetje in zeer dunne plakken en leg over de asperges.
- * Lepel er ten slotte de lauwwarme saus overheen.

Smakelijk!

Wil je vaker profiteren van de handige voordelen van Aan Tafel zoals deze recepten? Kijk dan voor meer informatie op <https://www.vanhoeckel-aantafel.nl/dat-wil-ik-ook>

Aan
Tafel