



Brabanconne

8 personen

45 minuten

Ingrediënten

200 gram boter

500 gram Kaldenberg gekookte ham

1200 gram krielaardappelen

1200 gram asperges geschild

1,5 liter kookroom

peterselie

16 kwarteleieren

Aan de slag!

Stap 1: Van dit klassieke gerecht met asperges en ham zullen jouw bewoners smullen! Een gemakkelijk gerecht dat in een handomdraai op tafel staat. Gezond, makkelijk én lekker!

Stap 2: Schil de asperges en snijd circa 1 cm van de onderkant af. Kook de asperges in een pan waarin de asperges onder water staan in 5-8 minuten gaar.

Tip! Laat de asperges 5-8 minuten zachtjes doorkoken als je ze direct wilt eten. Wil je de asperges op een later tijdstip eten, zet dan het vuur na 2-3 minuten uit en laat de asperges afkoelen in het kookvocht.

Stap 3: Kook de krielaardappelen in een pan met een bodem water in 15-20 minuten gaar.

Stap 4: Kook ondertussen de eieren in 4 minuten hard.

Stap 5: Snijd 4 gekookte asperges in kleine stukjes voor de saus (het is niet erg als ze nog niet helemaal gaar zijn). Doe de room met de stukjes asperges in een pan. Verwarm de saus tot de stukjes asperge gaar zijn, haal de saus van het vuur en mix met een staafmixer de saus glad.

Stap 6: Voeg koude klontjes boter toe en laat de saus binden.

Stap 7: Snijd de gekookte ham in repen. Snijd de peterselie grof. Maak de borden op en garneer met de saus en peterselie.

Smakelijk!