

Asperges met Venloos tintje

Datum:	14-03-2016
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Rob Drissen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 2 kg asperges
- 2 pakjes gezouten roomboter
- verse peterselie
- verse bieslook
- scheutje witte wijn
- 300 g jambon du Guntrud
- 1 kg krieltjes
- schepje suiker
- zout
- versgemalen peper
- zeezout

Bereidingswijze:

Schil de asperges en snijd een stukje van de onderzijde. Snijd de jambon du Guntrud in stukjes en hak de peterselie en de bieslook fijn. Doe de asperges in weinig water met zout en een schepje suiker, een flinke scheut witte wijn en een klontje roomboter, tot ze net onder staan en kook ze gaar. Ondertussen in een klein pannetje de gezouten roomboter smelten. Verwarm de jambon du Guntrud, peterselie en de bieslook mee en breng op smaak met versgemalen peper. Kook de krieltjes in water met zout gaar. Asperges en krieltjes afgieten als ze gaar zijn.

Strooi op de krieltjes wat vers gehakte bieslook en peterselie. Verdeel de asperges over 8 borden en giet hierover de gesmolten jambon-du-Guntrud-boter. Leg de krieltjes erbij en bestrooi deze met wat zeezout.