

Traditioneel aspergerecept

Zorg ten eerste dat je goede asperges koopt. Je ziet vaak kistjes asperges liggen in de volle zon. Koop die niet! Een goede asperge is vochtig van buiten. Als je ze langs elkaar wrijft dan gaan ze zingen. Als je ze koopt moeten ze dus vochtig zijn en je moet ze ook bewaren in een vochtige doek. Hierna ga je ze dun schillen. Begin drie centimeter onder het kopje. Zorg in ieder geval dat je het kopje niet raakt. Na het schillen, de schillen apart houden. Daar maak je een soort bouillon van, door ze te laten trekken in water. Hierna verwijder je de schillen en kook de asperges vier minuten vol in het vocht van de schillen. Zet vervolgens het vuur uit, doe het deksel op de pan en laat de asperges 15-20 minuten betijen. Hierna een klont boter erbij en een heerlijk ei. Eventueel wat ham erbij en dan heb je de maaltijd van je leven. Voor meer aspergerecepten [klik hier](#).