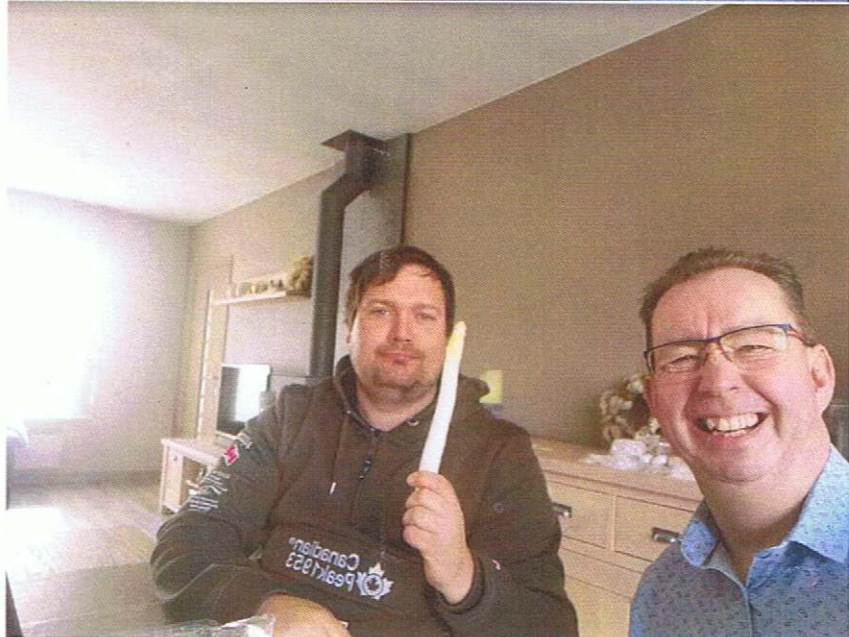
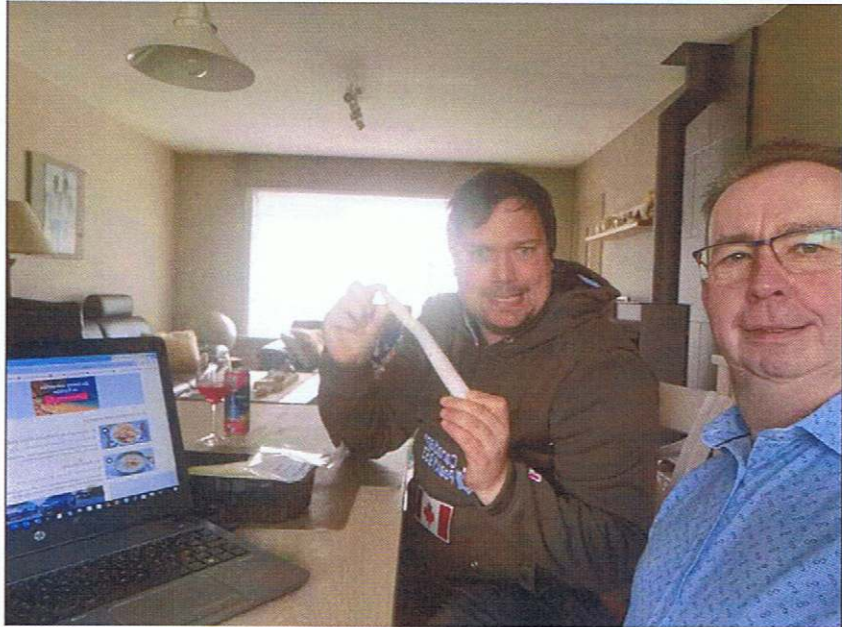


KWB

Kookles 16/04

Thema Asperges





Groene asperges van de BBQ

Op zoek naar een lekker bijgerecht met groente van de barbecue? Maak deze makkelijke gegrilde groene asperges.

 BIJGERECHT  15 MIN   

INGREDIËNTEN

voor 4 personen

- 16 groene asperges
- 16 plakken ontbijtspek
- 1 snuf zwarte peper

Merknamen in de ingrediëntenlijst kunnen het gevolg zijn van een betaalde samenwerking. Sommige linkjes op deze pagina kunnen affiliate links zijn. Lees meer: [disclaimer](#).

BEREIDING

- 1 Snijd de laatste 2 cm van de groene asperges (schillen is niet nodig).
Breng een pan water aan de kook en kook de asperges 4 à 5 minuten.

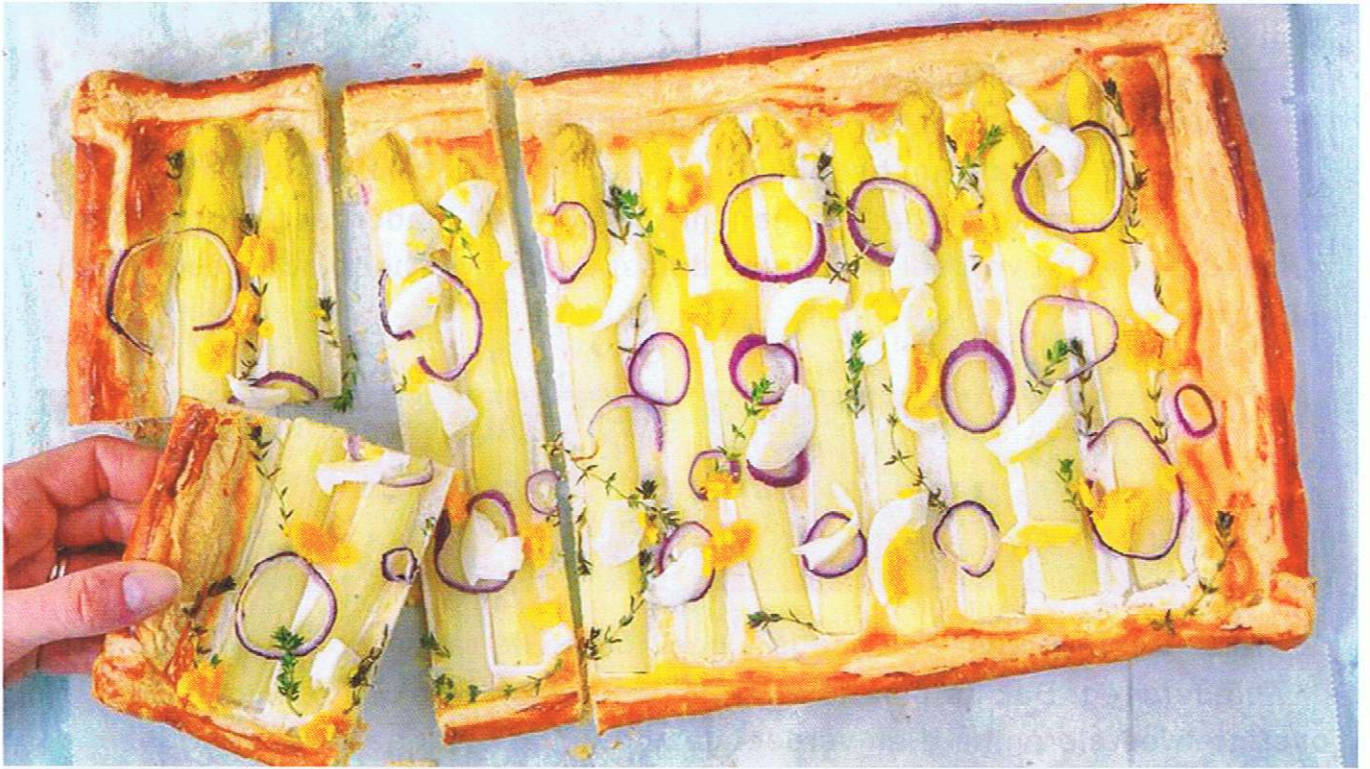
Giet ze af en spoel ze af met koud water. Dep ze droog en wikkel een plak ontbijtspek om de asperge.



2 Begin bovenaan en draai het spek naar beneden en druk aan zodat het spek niet loslaat. Zorg dat de barbecue of een grillpan goed warm is en grill de asperges ca. 3 min op het vuur totdat het spek lekker knapperig is geworden.

3 Tip: je kunt de asperges omwikkelen met spek en daarna afgedekt in de koelkast bewaren (max. 1 dag) en tevoorschijn halen zodra de bbq warm is.

Mijn notities



Plaattaart met asperges

Heerlijke vegetarische plaattaart met witte asperges in combinatie met gekookt ei en geitenkaas.

 HOOFDGERECHT  15 MIN + 25 MIN   

INGREDIËNTEN

voor 2 personen

- 1 rol vers bladerdeeg
- 400 gr witte asperges (geschild)
- 3 eieren
- 100 gr smeerbare geitenkaas
- 1 rode ui
- een aantal takjes tijm

Merknamen in de ingrediëntenlijst kunnen het gevolg zijn van een betaalde samenwerking. Sommige linkjes op deze pagina kunnen affiliate links zijn. Lees meer: [disclaimer](#).

BEREIDING

1 Verwarm de oven op 200 graden. Kook de asperges in ongeveer 5 minuten beetgaar. Rol het bladerdeeg uit en vouw de zijkanten om voor een opstaande rand. Verdeel de geitenkaas over het bladerdeeg. Snijd rode ui in halve ringen en verdeel samen me de asperges over het bladerdeeg. Maak dit af met tijm.








2 Klop 1 ei en smeer een beetje eigeel toe op de randen van het bladerdeeg. Bak de plaattaart in 25 minuten af. Kook in de tussentijd de overige twee eieren hard en verdeel deze over de plaattaart wanneer deze gaar is.

Mijn notities



Aspergeragout

Geniet van een heerlijke zelfgemaakte romige aspergeragout in een knapperig pasteibakje. Met verse witte asperges en erwtes, lekker voor een speciale gelegenheid of gewoon voor een gezellig diner thuis.

 LUNCH RECEPT  30 MIN   

INGREDIËNTEN

voor 4 personen

- 300 gr asperges (ongeschild)
- 60 gr erwtes (diepvries)
- 1 sjalot (of kleine ui)
- 40 gr boter
- 40 gr bloem
- 0.5 blokje groentebouillon (Maggi)
- 100 ml kookroom
- 4 pasteibakjes
- verse peterselie

BEREIDING

- 1 Schil de asperges en bewaar de schil. Snijd 1 a 2 cm van de onderkant van de asperges en gooi deze weg. Bak de pasteibakjes indien nodig af in de oven.
- 2 Breng een pan met ruim water aan de kook en voeg hier het bouillonblokje en de aspergeschillen aan toe. Voeg vervolgens de geschilde asperges heel of 1 x doorgesneden toe. Kook de asperges in 7 a 8 minuten gaar.
- 3 Haal de hele asperges uit de pan en giet de bouillon met de schillen door een zeef en vang het vocht op. Meet deze aspergebouillon af op 300 ml (voor 4 personen).



- 4 Hak de sjalot heel fijn en bak aan in de aangegeven hoeveelheid boter. Voeg de bloem toe en door elkaar zodat er een roux ontstaat. Giet dan het afgegoten aspergewater er beetje bij beetje en roer door met een garde tot er een saus ontstaat. Giet dan de kookroom erbij.
- 5 Voeg de erwtjes toe en warm deze door in de saus. Snijd de hele asperges in stukjes van ca. 1 cm en voeg als laatste toe aan de ragout en roer erdoor. Breng de aspergeragout eventueel op smaak met een beetje peper en zout.








- 6 Serveer de pasteibakjes met de aspergeragout en garneer met wat verse peterselie.



Asperges op klassieke wijze met ham en ei

Asperges op traditionele wijze met ei, ham, aardappeltjes en botersaus inclusief tips om asperges te koken

 HOOFDGERECHT  40 MIN   

INGREDIËNTEN

voor 2 personen

2 eieren
500 gr asperges
scheutje melk
100 gr boter
400 gr krieltjes
4 plakken (been)ham
Verse bieslook
snuf peper en zout

BEREIDING

1 Kook de eieren gaar in ca. 8 minuten. Schil de asperges goed en snijd 2 cm van het uiteinde af. Breng een pan water met een scheut melk en snufje zout aan de kook. Kook de asperges 7 minuten en laat 10 minuten nagaren in het vocht. De melk zorgt er voor dat de kleur blank blijft van de asperges. Hoe test je of asperges gaar zijn? Als je ze met een vork uit de pan haalt moeten ze iets doorbuigen en niet helemaal slap hangen (te gaar) of helemaal niet buigen (te rauw).



2 Kook ondertussen ook de krieltjes gaar in ca. 10 minuten in een pan met een snufje zout tot ze gaar zijn. Pel de eieren en snijd fijn. Smelt de boter in een pan.

3 Leg de asperges op een bord. Verdeel hier de krieltjes naast. Leg de plakken ham op de asperges en verdeel de stukjes ei er over. Giet de gesmolten boter er over en maak het gerecht af met een snufje peper en zout en fijngehakte bieslook.

4 Tip: dit recept is ook lekker met **Hollandaisesaus** i.p.v. botersaus

5 Tip: lees hier over het bereiden en koken van asperges inclusief handige tips.