

# Asperges À la flamande met crumble van Gandaham

## Ingrediënten

- 24 st asperges (witte)
- 4 st eieren
- 1 el azijn (witte)
- 200 g boter
- 1 sn foelie (gemalen)
- 1 sn peper (witte)
- 1 sn Zout
- 5 pl ganda ham

## Bereiding

Voor 4 personen.

### **Bereiding:**

droog de ganda ham in een oven op 100°C, en hak grof met een mes tot een crumble

Schil de asperges van kop naar voet en breek het harde uiteinde af op 2 cm. blancheer de asperges 2 minuten. Laat ze uitlekken op een propere keukenhanddoek.

Bereid hard gekookte eieren, koel ze af met koud water, pel ze en plet ze mbv een vork tot mimosa.

Smelt de boter en voeg hieraan toe de, geplette eieren, foelie, en gehakte peterselie en houd even warm op een klein vuurtje. Kruid bij met peper van de molen en zout.

Grill de asperges in een grill pan, en snij in 4 stukken

serveren:

leeg een bodempje van het ei-botermengsel en dresseer hierop de gegrilde asperge stukjes. Werkt af met ganda ham crumble