

Dianca's makkelijk zaterdag recept.

Een snel, makkelijk en heerlijk recept wat ook bij kinderen heel goed in de smaak valt!

Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 ½ kg witte asperges (1kg geschild, in stukjes van 3-4cm)
- 300 gr eierpasta (tagliatelle)
- 200-250 gr gerookte spekblokjes (of gebruik voor een light versie hamblokjes)
- boursin culinair (of kruidenkaas of crème fraîche bij het laatste verse knoflook zelf toevoegen)
- 3 eetlepels vers gesnipperde bieslook
- zout
- peper

Bereiden:

Om het recept snel te kunnen serveren zet 2 pannen tegelijk op het vuur.

In de 1ste (kook)pan:

Zet de aspergestukjes op in ruim water met een snufje zout, als het water kookt de pasta toevoegen en samen 8-9 minuten koken.

In de 2e pan (grote koekepan of wok):

Verhit een pan zonder olie of boter op middelhoog vuur.

Bak de spekjes in 5 tot 8 minuten uit.

Voeg de boursin (of kruidenkaas of crème fraîche) toe en schep regelmatig om.

Giet de aspergestukjes met de pasta af en roer dit door de spekjes.

Voeg naar eigen smaak peper en zout toe.

Tot slot, roer de gesnipperde bieslook erdoor.

EET SMAKELIJK!

Peter en dianca van de Ven
Brandsestraat 22
5271 SX Sint-Michielsgestel
www.vennehof.nl



Asperges met krieltjes, ham, eieren en botersaus.

Eindelijk is het weer aspergetijd, lekker genieten van de eerste asperges! Een heerlijk traditioneel recept is asperges met krieltjes, ham, eieren en botersaus.

Ingrediënten voor 4 personen:

- 2 kg asperges
- 800 gr krielaardappelen
- 4 eieren
- 200 gram beenham
- 100 gram roomboter
- bosje peterselie
- (verse) nootmuskaat
- suiker

Bereiden:

Schil de asperges en snijd een stukje van de onderkant af.

Kook de krieltjes in 10-15 minuten gaar. (of roerbak voorgebakken krieltjes)

Hak de peterselie fijn.

Zet de asperges op in water met wat suiker. Kook de asperges 10 minuten en laat ze 10 minuten nagaren in het kookvocht, totdat ze licht doorbuigen.

Kook de eieren hard.

Giet de asperges af, laat ze in de pan liggen en leg hierop de ham.

Sluit de deksel van de pan zodat de ham wat kan warmen.

Smelt de boter en schenk de helft van de boter over de afgegoten krieltjes.

Roer ook wat peterselie door de krieltjes.

Serveer de asperges met de krieltjes, ham, gekookte eieren en botersaus.

Rasp wat verse nootmuskaat naar smaak.

EET SMAKELIJK!

Peter en Dianca van de Ven

Brandsestraat 22

5271 SX Sint-Michielsgestel

www.vennenhof.nl

