

Librije's Winkel

Asperges op Vlaamse wijze

Ingrediënten:

1000 g asperges

4 eieren

200 g boter

gehakte peterselie

nootmuskaat

peper, zout

Recept:

Schil de asperges twee keer rondom en verwijder de harde onderkant. Kook de geschilde asperges in gezouten water (11 g zout per liter water). Draai het vuur uit als de asperges één minuut gekookt hebben en laat ze verder garen in hun kookvocht. Kook het ei hard en plet het met een vork tot eikruim. Laat de boter smelten en schuim het wit eraf. Hak de peterselie mooi fijn. Meng boter met eikruim en strooi de gehakte peterselie over het eikruim. Breng eventueel op smaak met peper, zout of nootmuskaat.

Wijntip: Limoux Sieur d'Arques.

Deze witte wijn behoort tot de selectie van Lady Librije wijnen. Deze wijn heeft een elegante fruitsmaak, met een klein botertje en iets romigs in zijn afdronk. Een prachtige frisheid, niet te strak, juist subtiel en daardoor heel verteerbaar en drinkbaar. Het sappige van asperges past goed bij de wijn. Juist het bittertje wordt heel mooi gecompenseerd door de romigheid.