**Asperges met ham, ei en botersaus**

* 2kg. Witte asperges
* 8 stuks eieren, hardgekookte
* 300 gram ham
* 300 gram boter
* Nootmuskaat
* Peper en zout

Werkwijze:

1. Schil de asperges en haal de onderkantjes eraf. Bewaar de asperges in een vochtige doek.
2. Trek van het afval van de asperges een bouillon (let wel op, niet te veel vocht juist voldoende om de asperges in het vocht te koken). Zeef dit vocht.
3. Breng het aspergevocht samen met wat zout en 100 gram boter weer aan de kook en kook de asperges hierin beetgaar. (zo’n 10-13 minuten koken en dan nog eens 10 minuten nagaren in het kookvocht, afhankelijk van de dikte van de asperges).
4. Hak in de tussentijd de eieren en breng de eieren op smaak met de versgemalen nootmuskaat, peper en zout.
5. Snijd de ham fijn.
6. Smelt de resterende 200 gram boter.
7. Laat de gekookte asperges goed uitlekken en leg ze in een (asperge)schaal.
8. Verdeel de gekakte ei en de gesneden ham in stroken over de asperges. Geef de gesmolten boter er apart bij.

Heerlijk met verse krieltjes of een gepofte aardappel.

In plaats van botersaus kunt u ook een **Hollandse saus** of mousseline saus serveren bij de asperges.

* 150 gram koude boter
* 3 eierdooiers
* Ca. 2 eetlepels citroensap
* Zout, versgemalen witte peper

Werkwijze:

1. Smelt de boter, laat hem niet bruin worden. Laat de boter afkoelen tot lauwwarm, hij moet nog wel vloeibaar blijven.
2. Klop de eierdooiers in een kom tot een bleke crème (ca. 2 minuten).
3. klop 1 ½ eetlepel citroensap door de dooiers.
4. Zet de kom met het eierdooiermengsel in een pan met heet water (au bain-marie) op een laag vuur en voeg al kloppend met een garde of mixer, eerst druppelsgewijs en daarna in een dun straaltje de gesmolten boter toe.
5. Neem de kom uit de pan en breng de saus op smaak et peper, zout en eventueel nog wat druppels citroensap.
6. Serveer de saus lauwwarm

Voor **mousseline-saus** klopt u op het laatst nog vier eetlepels stijfgeklopte slagroom door de saus.

Eet smakelijk!