

Asperges met ei-zalm

Ingrediënten

500 gram asperges
4 eieren
200 gram gerookte zalm
3 eetlepels water
1 eetlepel bieslook
Peper uit de molen
Zout
Boter



Benodigheden

[Asperge pan](#)

[Aspergeschiller](#)

[Kruidenschaar](#)

Pepermolen

Koekenpan

Garde



Bereiding

Schil de asperges zorgvuldig met een aspergeschiller. Kook ze in de asperge pan en snij ze daarna in stukjes. Was de bieslook, dep ze droog en knip de sprietjes fijn. Snij de zalm in reepjes.

Doe de eieren in een grote kom samen met het water, peper, zout en bieslook. Klop de massa luchtig op. Smelt boter in een koekenpan, giet de eiermassa in de pan en laat dit al roerend stollen. Voeg (als de massa nog vochtig is) de zalm en asperges toe. Warm het geheel goed door en verdeel het aspergegerecht over de borden.

Lekker met zoete aardappel of Parijse aardappeltjes.

Eet smakelijk!

(recept uit Het Asperge Kookboek)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl