

Witte asperges met oranje hollandaisesaus



Wit



50 min.



4 pers.



Vegetarisch



Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 2 rode paprika's
- 1-1½ kg witte asperges
- 250 g boter
- 3 eidooiers
- halve citroen

Bereidingswijze

1. Leg de paprika's 40 minuten in de oven op 200 °C, keer halverwege om. Doe ze in een plastic zak tot ze zijn afgekoeld. Verwijder de velletjes en zaadjes. Snijd de paprika's in stukken en draai in een keukenmachine tot gladde saus.
2. Schil de asperges goed en snijd de houtige onderkanten af. Leg de asperges, schillen en kontjes in een grote pan met gezouten water en breng aan de kook. Kook 3 minuten, draai het vuur uit en laat 15-20 minuten doorgaren in het water.
3. Maak intussen de paprikahollandaise. Smelt de boter in een steelpan (laat niet bruinen) en draai dan het vuur uit.
4. Verwarm een laag water in een pan en zet er een kom bovenop (au bain-marie). Klop de eidooiers met 1 eetlepel water met een garde in de kom. Draai het vuur laag en voeg al kloppende langzaam de boter toe. Blijf goed kloppen tot je een dikke saus hebt. Haal de kom van het vuur als de boel te warm dreigt te worden (dan kan het ei gaan scrambled).
5. Voeg wat paprikasaus, zout en een beetje citroensap toe naar smaak.
6. Schep de asperges voorzichtig uit het water en leg op een bord met een theedoek. Dep droog en verdeel de asperges over 4 borden. Schenk er royaal hollandaisesaus over.

Eet smakelijk!