



Asperges met mini kip rollade Drentse Kruidensaus



ingrediënten (2 personen)

- 1 kg verse witte asperges
- 50 gram ongezoeten roomboter
- 2 middelgrote eieren
- 1 mini kip rollade
- 125 ml kookroom
- 125 ml Drentse Kruidensaus
- Peterselie

recept

- **Verwarm de oven voor op 200 graden.**
 - **Plaats je de mini kip rollade voor 40 minuten in de oven op 180 graden.**
 - **Schil de asperges rondom met een dunschiller, vlak onder het kopje naar beneden en verwijder de houtachtige onderkant.**
 - **Breng water aan de kook in een ruime pan en voeg een klontje boter en wat zout toe.**
 - **Voeg de asperges toe als het water kookt. Breng het water opnieuw aan de kook, draai het vuur laag en dek de asperges af met een velletje wit keukenpapier.**
 - **Kook de asperges 10 minuten en laat de asperges nog 10 min in het hete kookvocht rusten.**
 - **Kook ondertussen in 8 minuten 2 eieren.**
 - **Voeg de kookroom toe in de pan op laag vuur, daarna de Drentse Kruidensaus, tijdens het opwarmen goed door roeren, Let op! laat de saus niet koken.**
- Leg op ieder bord 8 asperges. Leg de mini kiprollade en 2 halve eitjes ernaast. Serveer de Drentse Kruidensaus over de asperges of ernaast en als topping een klein beetje peterselie.**

Eetsmakelijk

