



WITTE ASPERGES MET GRIBICHE-SAUS

MET ROSEVAL AARDAPPELEN EN EEN GEKOOKT EI



SPECIAAL INGREDIËNT



HELLO ASPERGE

Deze asperges komen uit Limburg en zijn wit omdat ze onder de grond groeien. Groene asperges groeien boven de grond en zijn met zonlicht in aanraking geweest.



Roseval aardappelen



Witte asperges *



Vrije-uitlooper *



Kappertjes en augurken *



Verse krulpeterselie *



Limoen



Mayonaise *

40-45 min

Veel handelingen

Eet binnen 5 dagen

De witte asperge is een echte seizoensgroente. Het seizoen begint in april en duurt maar een paar maanden. Op onze blog kun je alles lezen over ons bezoek aan de aspergeteler. Je maakt vandaag een gribische-saus voor bij het 'witte goud', een klassieke Franse saus met gekookt ei als basis.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

3x pan met deksel, dunschiller en kom.

Laten we beginnen met het koken van de **witte asperges met gribiche-saus**.



1 KOKEN EN SCHILLEN

Breng een pan met ruim water aan de kook en kook **1 ei per persoon** in 8 – 10 minuten hard. Was ondertussen de **aardappelen** en halveer ze in de lengte. Snijd de harde uiteinden van de **witte asperges** (ongeveer 1 – 2 cm) en schil de **asperges** zorgvuldig met een dunschiller. De topjes schil je niet ★.



4 AARDAPPELEN EN ZACHT EI KOKEN

Breng 2 pannen met ruim water aan de kook, 1 voor de asperges ★★ en 1 voor de aardappelen. Kook de **aardappelen** in 12 – 15 minuten, afgedekt, gaar. Was ondertussen **1 ei per persoon** en kook de laatste 5 – 6 minuten mee met de **aardappelen** ★★★. Giet daarna af, haal het **ei** uit de pan, spoel af onder koud water en pel het **ei**. Schep de **aardappelen** om met de roomboter en de overige **krulpeterselie**. Breng op smaak met peper en zout.



2 SNIJDEN

Snijd de **kappertjes en augurken** fijn. Hak de **krulpeterselie** fijn en pers de **limoen** uit. Koel vervolgens het hardgekookte **ei** onder koud water, pel en snijd fijn.

★ TIP: Om draderige asperges te voorkomen, schil je ze met een dunschiller. Schil vanaf ongeveer 1 cm van het topje naar beneden. Let op dat je geen druk zet, want dan zal de asperge breken.



5 ASPERGES KOKEN

Zorg ondertussen dat de **witte asperges** rechtop in de andere pan staan en kook ze in 7 – 10 minuten gaar. Giet daarna af, laat uitstomen zonder deksel en breng op smaak met peper en zout.

★★ TIP: Gebruik een aspergepan als je die hebt. Deze is lang en smal zodat de asperges rechtop blijven staan waardoor ze perfect gaar worden. Heb je deze niet? Gebruik dan een gewone smallere pan of leg ze toch plat.



3 GRIBICHE-SAUS MAKEN

Meng in een kom de **kappertjes en augurken**, de helft van de **krulpeterselie** en ½ tl **limoensap** per persoon met het **gesneden ei**, de mosterd en de **mayonaise**. Breng op smaak met peper en zout.



6 SERVEREN

Verdeel de **aardappelen** over de borden. Leg de **witte asperges** naast elkaar, leg het zachtgekookte **ei** erop en snijd open zodat de dooier op de **witte asperges** uit kan lopen. Serveer met de **gribiche-saus**.

★★★ TIP: Voeg de eieren voorzichtig toe aan de pan zodat ze niet breken. Je kunt voor de zekerheid ook een aparte pan gebruiken

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Roseval aardappelen (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Witte asperges (g) *	350	750	1000	1250	1500	1750
Vrije-uitloepi (st) 3) *	2	4	6	8	10	12
Kappertjes en augurken (g) *	25	50	75	100	125	150
Verse krulpeterselie (takjes) 23) *	5	10	15	20	25	30
Limoen (st)	¼	½	¾	1	1½	1½
Mayonaise (g) 3) 10) 19) 22) *	25	50	75	100	125	150
Mosterd* (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Roomboter* (el)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout*	naar smaak					

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	3042 / 727	452 / 108
Vetten (g)	40	6
Waarvan verzadigd (g)	13,2	2,0
Koolhydraten (g)	65	10
Waarvan suikers (g)	6,0	0,9
Vezels (g)	10	1
Eiwit (g)	22	3
Zout (g)	2,1	0,3

ALLERGENEN

3) Eieren 10) Mosterd

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) Noten 23) Selderij

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

   #HelloFresh

Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).

www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be
WEEK 20 | 2018

