



Aspergekwekerij
Frank Swinkels

www.aspergekwekerij.nl

Ingrediënten

- 750 gr. geschilde asperges
- 1 pakje MAGGI saus voor asperges
- 800 gr. krieltjes
- 8 plakken achterham
- 4 hardgekookte eieren
- 1 el fijngehakte peterselie
- 25 gr. boter

Personen: 2
Bereidingstijd: 30 minuten

Asperges traditioneel

Bereiden

- Kook de asperges in ruim water in ongeveer 15 minuten gaar.
- Voeg eventueel zout naar smaak toe.
- Kook de krieltjes in 15 minuten gaar.
- Giet de asperges af: vang het kookvocht op.
- Bereid de saus volgens de aanwijzingen op de verpakking met kookvocht in plaats van water.
- Voeg de boter toe bij de saus.
- Wikkel de asperges in de plakken achterham en leg ze op een verwarmde schaal.
- Verdeel de saus over de aspergepakketjes.
- Strooi de fijngeprakte ei over de asperges.
- Garneer met de peterselie en serveer met de krieltjes.

Eet smakelijk!



Verkoopadres:
Contactadres:

Deurneseweg 91 5813 AP Ysselsteyn (Lisette 06-51676303)
Meerselsepeel 6 5813 AG Ysselsteyn (Frank 06-22377473)