



# ASPERGES MET GRIBICHE-SAUS

MET ROSEVAL AARDAPPELEN EN EEN GEKOOKT EI



Vrije-uitloepi ✳



Roseval aardappelen



Witte asperges ✳



Kappertjes en gesneden  
augurken ✳



Verse krulpeterselie ✳



Limoen ✳



Mayonaise ✳



45 min



Veggie



Veel handelingen



Glutenvrij



Eet binnen 5 dagen

Het is aspergetijd! Daarom schittert dit gerecht met 'het witte goud' op ons menu. Het schillen en koken blijft een uitdaging – lees de tips op de achterkant goed door om de perfecte asperges te bereiden. De gribiche-saus die je erbij serveert is een soort mayonaise uit de Franse keuken. Je gebruikt hiervoor alleen hardgekookte eieren in plaats van rauwe eidooiers.

# BEGIN — GOED

## BENODIGDHEDEN

3x pan met deksel, kom en dunschiller.

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



### 1 KOKEN EN SCHILLEN

Breng in een pan met deksel 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 onderste harde 1 – 2 cm van de **witte asperges** af en schil de **asperges** zorgvuldig met een dunschiller. De topjes schil je niet ★.



### 4 KOKEN

Breng in 2 pannen met deksel ruim water aan de kook voor de asperges en 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 en haal het **ei** uit de pan. Voeg de roomboter en de overige **krulpeterselie** toe aan de **aardappelen** en schep om. 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:** Het is belangrijk dat je de asperges goed schilt – bij voorkeur met een dunschiller – anders worden ze draderig na het koken.



### 5 ASPERGES KOKEN

Zorg ondertussen dat de **asperges** rechtop staan in de andere pan staan en kook ze in 7 – 10 minuten gaar ★★ ★. Giet daarna af en laat uitstomen zonder deksel. Breng op smaak met peper en zout. Spoel ondertussen het **zachtgekookte ei** onder koud water en pel het **ei**.

★★ **TIP:** Voeg de eieren voorzichtig toe, zodat ze niet breken. Je kunt de eieren ook in een aparte pan koken.



### 3 GRIBICHE-SAUS MAKEN

Meng in een kom de **kappertjes**, **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 over de **witte asperges** uitloopt. Serveer met de **gribiche-saus**.

★★★ **TIP:** Heb je geen aspergepan of hoge pan in huis? Je kunt ook een lagere pan gebruiken – leg de asperges er dan plat in.

## 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	1750	2000
Vrije-uitlooper (st) 3) *	2	4	6	8	10	12
Kappertjes en gesneden augurken (g) *	25	50	75	100	125	150
Verse krulpeterselie (g) *	5	10	20	30	30	40
Limoen (st) *	¼	½	¾	1	1¼	1½
Mayonaise (g) 3) 10) 19) 22) *	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen						
Mosterd (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Roomboter (el)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	3249 / 777	409 / 98
Vetten (g)	43	5
Waarvan verzadigd (g)	13,5	1,7
Koolhydraten (g)	69	9
Waarvan suikers (g)	7,2	0,9
Vezels (g)	12	1
Eiwit (g)	24	3
Zout (g)	1,4	0,2

#### ALLERGENEN

3) Eieren 10) Mosterd

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

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

   #HelloFresh

WEEK 22 | 2019

