

ASPERGE-AARDAPPELEN IN 1,0KG HOUTEN SCHAAL

Lekkere krielaardappelen voor bij de asperges!

introductieprijs van 11-04 tot en met 18-04

De lente is begonnen, Pasen staat voor de deur en de eerste asperges liggen in het schap! Daar hoort een mooie en uiterst smaakvolle aardappel bij.

Vanaf vrijdag 11 april starten wij met het uitleveren van zeer aantrekkelijk geprijsde 'Asperge Aardappelen' in 1,0kg schaal. In dit schaaltje verpakken wij fraaie vrij vastkokende krielaardappelen. Perfect voor bij de asperges, maar ook lekker gebakken uit de pan of oven!

U kunt de aardappel schillen, maar met schil kan ook! Niet alleen makkelijk, ook erg lekker!



**TIJDELIJK EXTRA
VOORDELIJKE
INTRODUCTIE-
PRIJS!**

Aardappelen met asperges à la flamande

4 Personen, hoofdgerecht

Ingrediënten

800g Asperge-aardappelen, 1 bosje peterselie, 12 dikke witte asperges, 4 eieren, 200g boter, peper en zout

Bereiding

Snijd de aardappelen, geschild of ongeschild, in kleine blokjes van 1 op 1 cm. Schil de asperges en snijd ze in stukjes van ongeveer 3 cm. Kook ze gaar in afzonderlijke pannen (kan ook in de magnetron).

Smelt de boter en breng op smaak met peper en zout. Voeg de fijngehakte peterselie toe.

Kook de eieren gedurende 4 à 5 min. Hak ze in kleine stukjes en serveer ze naast de aardappelen en de asperges. Giet de boter er rond. Kruid met peper en zout.

TIP! Als je met je nagel aan de onderkant van de asperges schraapt en er komt vocht uit, weet je zeker dat ze vers zijn.



Asperges met Hollandaise saus

4 Personen, hoofdgerecht

Ingrediënten

2 kg asperges, 8 eieren, 300g gekookte ham, 2 eidooiers, 2 tl citroensap, 90g roomboter, 1 tl dille, 800g Asperge-aardappelen, peper & zout

Bereiding

Schil de asperges en verwijder de houtachtige uiteinden. Schrob de aardappelen of schil ze. Kook de asperges vervolgens gaar in ruim water met wat zout en een beetje suiker. Kook de aardappelen in een aparte pan gaar met een snufje zout. Kook de eieren in ca. 8 minuten hard.

Doe de eidooiers met het citroensap in een pan. Zet de pan op laag vuur. Klop voortdurend met een garde en voeg in blokjes de roomboter toe. Verhit de saus niet te sterk, want dan gaat het ei schiften. Breng de saus op smaak met wat dille en peper en zout.

TIP! Serveer de asperges met de ham ernaast, schenk de Hollandaise saus er overheen. Serveer de aardappelen er los bij.

Gewokte aardappelen met garnalen en asperges

4 Personen, hoofdgerecht

Ingrediënten

500 g Asperge-aardappelen, 150 g Noordzeegarnalen, 500g witte asperges, 200 g jonge spinazie, 2 lente-uien, 2 eieren, 50 g pijnboompitten, 2 el arachideolie, peper en zout

Bereiding

Schil de aardappelen en asperges. Snijd de aardappelen in blokjes en asperges in schuine reepjes. Was de spinazie. Wok de ongegaarde aardappelen en asperges in arachide-olie tot ze beetgaar zijn.

Voeg hierbij de pijnboompitten en spinazie. Laat de spinazie slinken en voeg de garnalen en gesnipperde lente-ui toe. Breek hierover de eieren. Toer om en bak even op. Kruid met peper en zout.

