



'Florentine style' eieren met asperges en klassieke Hollandaise saus

Ingrediënten

- 500 g Witte asperges
- 5 g Specerijen, foelie, gemalen
- 2 g Specerijen, peper, zwart
- 5 g Suiker
- 2 Eieren
- 200 g Aardappelen
- 1 el Olijfolie
- 1 Teentje knoflook
- 200 g Spinazie
- 250 g MAGGI Hollandaisesaus

Instructie

1. Schil de asperges rondom vanaf de kop en snij 2 cm van de onderzijde af. Zet ze op met koud water, zout, een schepje suiker en de foelie. Breng aan de kook en kook ze in 12 min. net gaar. Laat ze in het kookvocht afkoelen. Kook de eieren halfzacht in ca. 6 min. Verwarm de oven op 150°C.
2. Schil de aardappels en rasp ze op een rasp in dunne reepjes. Meng de reepjes met zout en peper. Verhit een koekenpan met wat olie en schep er per keer 2 hoopjes aardappel rasp in. Druk een beetje plat tot een 'koekje' en bak in ca. 5 min. aan beide zijden bruin en gaar. Schep de koekjes in een ovenschaal en houd warm in de oven.
3. Snij de knoflook fijn. Roerbak de spinazie in wat olie en bak de knoflook mee.
4. Verwarm de Hollandaise saus volgens aanwijzing op de verpakking.
5. Verdeel de asperges met de spinazie en aardappel rösti op de borden en schep de saus over de asperges. Geef de rest van de saus er apart bij.

Voedingswaarden tonen

37 Min

koolhydraten	41.22 g
Energie	423.97 kcal
vetten	23.22 g
Eiwit	17.2 g

2