

20-04-2017

---

Kookavond

## Asperges met gerookte kip en krokante eieren.

Nodig:

- 6 eieren
- 1 bundel witte asperges
- Bloem
- Panneermeel
- Scheutje witte azijn
- Boter
- Peper en zout
- 2 kipfilets
- Bosje peterselie

Zo maak je het:

- Schil de asperges en breek er de harde uiteinden af, was ze en stoom 8 min.
- Zet een grote kom water met ijsblokjes klaar.
- Stort de bloem in een bord, klop 2 eieren los in een ander bord en doe het paneermeel in een derde bord.
- Breng een pan met water en de witte azijn aan de kook, leg er voorzichtig de overige eieren in, breng weer aan de kook en laat de eieren 5 min koken. Verfris de eieren in het ijswater en pel ze.
- Wentel de gepelde eieren achtereenvolgens in de bloem, het losgeklopt ei en het paneermeel.
- Smelt de boter in een braadpan en bak de eieren in 1 min rondom goudbruin, of frituur de eieren.
- Rook de kipfilets in de rookset ongeveer 20 min tot ze doorbakken zijn en snij in dunne plakjes.
- Wikkel de asperges in de gerookte kip en verdeel samen met de krokante eieren over de borden. Werk af met peterselie en serveer meteen.
- Werk eventueel af met een botersausje.