

Mmm asperges!

Beste aspergeliefhebber,

Een paar kleine instructies:

- Breng een pan met water aan de kook (waterkoker werkt ook)
- Zet het vuur uit en leg de asperges in de sous vide zak in het water voor 5 minuten, doe dit ook met de hollandaisesaus
 - Prik een paar gaatjes in de folie van de aardappeltjes en verwarm in de magnetron (2 min. hoogste stand)
 - Laat de ham en/of zalm op kamertemperatuur komen

Laatste stap: leg alles mooi op een bord en maak eventueel af met een beetje peper; zout en nootmuskaat

Tip van de slager: leg de plakken ham op het bord en verwarm 30s in de magnetron. Zo is je bord ook gelijk warm!

De aardappeltjes kun je ook bakken en de asperges kunnen eventueel in de magnetron.

Geniet ervan!
Liefs team MEER