

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
90 minuten

Benodigdheden
Kookplaat
Stoomovens

Ingrediënten

- 1 been hammetje
- 12 witte asperges
- 400 g nieuwe aardappelen
- 4 eieren

Ingrediënten Bearnaise saus

- 1 sjalot
- olijfolie
- 10 peperkorrels
- 100 ml witte wijnazijn
- 200 ml witte wijn
- 3 eidooiers
- 125 g gesmolten boter
- 3 takjes dragon

Bereidingswijze

Ham, asperges, aardappelen en eieren

1. Leg de ham – in een stoomschaal – in de stoomoven en stoom op 100°C met een kerntemperatuur van 63°C
2. Schil de asperges en plaats deze op een stoomschaal.
3. Halveer de nieuwe aardappelen en leg de aardappelen naast de asperges.
4. Stoom gedurende 10 minuten en voeg na 10 minuten de eieren toe en stoom verder voor 8 minuten. (Asperges en aardappelen moeten 18 minuten in totaal).
5. Laat de eieren schikken in koud water, schil en halveer deze.

Bearnaise saus

1. Pel en snipper de sjalot.
2. Verhit een scheutje olie in een pan en fruit de sjalot circa 1 minuut.
3. Voeg de peperkorrels, dragon, witte wijnazijn en de witte wijn toe.
4. Laat circa 10 minuten inkoken tot één derde van de oorspronkelijke hoeveelheid.
5. Laat de boter smelten in een ander pannetje maar laat het niet bruin worden.
6. Zeef de 'gastrique'. Zet de pan terug op vermogenstand 5.
7. Meng de eidooiers met de gastrique en kop luchtig met een garde. De saus mag niet koken.
8. Klop als de saus luchtig is de gesmolten boter erdoor.
9. Zet de inductiekookplaat uit en leg een deksel op de pan zodat de saus niet uitdroogt. Snijd vlak voor het serveren de dragonblaadjes fijn en meng dit door de bearnaise saus.

Bearnaise saus

1. Leg 3 asperges op een bord¹ met de aardappelen ernaast, 2 plakken ham en gekookte eieren er bovenop.
2. Garneer met de bearnaise saus.

TIPS

¹ Verwarm de borden voor. De kans is anders groot dat het eten koud is als het op tafel komt.

3 manieren om borden voor te verwarmen:

- In de warmhoudlade: 10 minuten op stand 4
- In de oven: 10 minuten op de stand 'vorm voorverwarmen' of op de stand 'hete lucht' 60°C of in de restwarmte van de oven vlak na gebruik
- In de magnetron: De borden nat maken, 1 minuut op ca 900 watt.