

Groene asperges met pancetta en ei

Dit is een geweldig, zomers gerecht met gegrilde asperges, geroosterde krieltjes, krokante pancetta en een gepocheerd ei. De dressing maakt deze maaltijd helemaal af, laat hem dus zeker niet weg. Geen zin in een gepocheerd ei? Bereid het ei dan gewoon hoe je het zelf lekker vindt!

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Ovengerechten
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	25 minuten

Dit is een geweldig, zomers gerecht met gegrilde asperges, geroosterde krieltjes, krokante pancetta en een gepocheerd ei. De dressing maakt deze maaltijd helemaal af, laat hem dus zeker niet weg. Geen zin in een gepocheerd ei? Bereid het ei dan gewoon hoe je het zelf lekker vindt!

Bereidwijze

1. Verwarm de oven voor op 220°C. Meng alle ingrediënten voor de dressing in een kom of jampotje. Zet de honing eventueel even in de magnetron om hem vloeibaar te maken.
2. Halveer de krieltjes in de lengte en stop ze in een pan met water. Breng het water aan de kook en kook de aardappels 3 – 4 minuten (ze gaan de oven in, dus kook ze niet te lang).
3. Leg de aardappels met de bolle kant naar beneden op de bakplaat. Besprenkel met olijfolie, peper, zout en de Parmezaanse kaas. Zet in de oven en bak 5 – 10 minuten totdat de aardappels goudbruin zijn.
4. Breng een pan met water aan de kook om de eieren te pocheren. Voeg de azijn en het zout toe aan het water. Zet, zodra het water kookt, het vuur laag en giet de eieren in het water. Kook ze 4 minuten voor een zachte dooier.
5. Was de asperges en snij eventuele harde stukken van de onderkant van de stelen af. Leg ze tussen een grill of in de oven op de grillstand. Grill ze 4 – 8 minuten, tot je er met een vork in kan steken.
6. Bak de pancetta in een pan zonder boter of olie tot ze krokant zijn (je kunt ze ook wat zachter laten als je dat lekkerder vindt).
7. Verdeel de aardappels over twee borden. Leg de asperges eroverheen. Leg er dan de pancetta, het gepocheerde ei en de bieslook op. Besprenkel met de dressing, serveer meteen.

Ingrediënten

- 400 gram krieltjes
- 250 gram groene asperges
- 45 gram pancetta
- Handjevol parmezaanse kaas
- 2 verse eieren
- Handjevol verse bieslook
- Peper en zout
- 1 el rode wijn azijn
- 2 el extra vierge olijfolie (Sicilie of Ligurie)
- 1 tl honing
- 1 tl theelepel grove mosterd

accessoires

- Oven