

Ingrediënten

Witte asperges AA	500 g
Postelein	50 g
Gerookte zalm (plakjes)	200 g
Eieren	4
Boter	50 g
Mierikswortelpasta	2 teaspoon
Sjalot	1
Bieslook	
Citroensap	
Peper	
Zout	

**DAGELIJKE
KOST**



4 personen • 25min

Recept

De asperges

500 g Witte asperges AA, Zout

- 1 Schil de asperges. Zet ze op in een pot met gezouten water.
- 2 Zodra het water kookt, draai je het vuur uit. Laat de asperges nog 5 minuten rusten in het warme water.

Het roerei

1 Sjalot

3 Snipper de sjalot fijn.

50 g Boter, 4 Eieren

4 Smelt een klont boter in een pan met antiaanbaklaag. Breek er de eieren bij.

5 Roer de eieren met de boter op een zacht vuur.

6 Haal de pan van het vuur zodra de eieren beginnen te stollen. Roer voorzichtig en zet de pan weer op het vuur.

7 Laat ze opnieuw stollen en haal de pan weer van het vuur.

8 Herhaal dit proces tot de eieren gestold zijn, maar nog lekker smeuiig.

Bieslook

9 Roer de fijngesneden sjalot en bieslook onder het ei.

2 teaspoon Mierikswortelpasta, Peper, Zout, Citroensap

10 Voeg de mierikswortelpasta, een snuif peper en zout toe. Werk af met enkele druppels citroensap.

11 Meng het roerei goed door elkaar.

Afwerking

12 Leg enkele asperges op een bord. Schep er wat van het roerei over.

200 g Gerookte zalm (plakjes), 50 g Postelein

13 Leg er een plakje gerookte zalm op en werk af met een handvol postelein.

Bron



TV - Eén - Dagelijkse kost - Jeroen Meus -
Jaargang: 2025 - Uitzending 27/04/2026

<https://dagelijksekost.vrt.be/gerechten/roerei-asperges-gerookte-zalm>

Info Martine Lycke

28/04/2026

Water met zout, soeppot laten koken

Asperges erbij tot koken

Vuur afgezet en 5 min, pot op vuur

Ondertussen 6 eitjes klutsen

+ gemalen mozzarella

+ melk

+ Italiaanse kruiden

+ bieslook

Zachtjes bakken, spatel gebruiken

Dresseren met gerookte zalm en radijsscheutjes

Fotos

