

Asperges met achterham, roerei en Juulz+ Sinaasappel Chili dressing

Ingrediënten:

- 2 kg. asperges
- 4 dikke plakken goede achterham
- 6 eieren
- 40 gr. boter
- 125 gr. creme fraiche
- Juulz+ Sinaasappel Chili dressing (ook geschikt voor Yoghurt Basilicum & Mosterddressing)
- Zout en peper

Schil de asperges. Kook ze in ruim water met wat zout in 15 minuten. Klop de eieren los met wat zout en peper en de crème fraiche. Verhit de boter in een grote koekenpan. Giet er het eimengsel in en roer tot het gaat stollen. Neem de pan van het vuur en roer nog af en toe. Giet de asperges af en laat ze uitlekken. Overgiet de ham met het kookvocht van de asperges om hem op te warmen. Verdeel de asperges over de borden. Schep er ham en roerei bij. Schenk hierover de Juulz+ Sinaasappel Chili dressing.



**KIJK VOOR MEER RECEPTEN OP:
WWW.JUULZ.EU**

