**Asperges met daslook**

witte asperges  
eieren  
gerookte zalm  
uien  
bieslook  
daslook

grijze garnaaltjes  
[hollandaise](https://www.creatief-koken.be/basis/5939.htm)  
aardappelen  
boter  
olijfolie  
nootmuskaat  
peper en zout  
room

Schil de asperges grondig om de harde vezels te verwijderen. Stoom ze gaar in 10 tot 15 minuten, naargelang de hoeveelheid en de dikte van de asperges. Zet ze warm weg tot op het moment van de bordvulling.

Kook een paar eieren, laat afkoelen en hak ze fijn. Snipper een paar stengels bieslook. Snipper een uitje of een sjalotje fijn.

Maak een aardappelpuree. Kook de aardappelen gaar. Plet ze en voeg room, boter en een eigeel toe. Zet de staafmixer in de kookpot en pureer. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.

Snipper de blaadjes daslook. Bewaar er een paar en frituur die in een lepeltje olijfolie in een pannetje. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Pocheer een eitje per persoon. Maak een [**hollandaise**](https://www.creatief-koken.be/basis/5939.htm) sausje.

**Op het bord**. Verwarm de borden voor gebruik. Leg er een 5 tot 6 asperges per bord op. Dresseer de andere ingrediënten naar eigen inzicht en inspiratie: de hollandaise, gerookte zalm, gehakte eitjes, gepocheerde eitjes, gesnipperde uitjes, aardappelpuree, grijze garnaaltjes, gesnipperd bieslook, gesnipperde en gefrituurde daslook.