**Asperges met parmaham**

witte asperges
parmaham
parmezaan

boter
ei
peterselie
peper en zout
oude acieto balsamico

Stoom de grondig geschilde asperges gaar.

Maak geklaarde boter door de boter op een laag vuur op te warmen, tot de eiwitten stollen.

Zet het pannetje op het aanrecht in een hoek van 45°. Laat afkoelen en giet de geklaarde boter dan voorzichtig af, zonder te vermengen met het gestolde eiwit. Pocheer de eieren.

**Op het bord**: een zestal asperges, gewikkeld in parmaham. Overgiet met geklaarde boter en werk af met gehakte peterselie, lijntjes oude acieto balsamico en wat geschaafde parmezaan. Kruiden met peper en zout kan, maar hoeft niet écht.