

## Brabantse asperges met ei

Aantal personen: 4

- 1 kg asperges
- 2 hardgekookte eieren
- 200 gram gegrilde ham in reepjes gesneden
- 400 gram aardappels
- 1 el Boursin Cuisine Light

Schil de asperges en breng ze in een bodempje water aan de kook. Als ze koken de deksel op de pan en 6 minuten op klein laten doorkoken. Dan uitdraaien en 15 minuten met de deksel op de pan laten staan. De aardappels schillen en koken.

Snij de hardgekookte eieren fijn en meng met de Boursin Cuisine.

Als de asperges klaar zijn serveer ze dan op twee borden met de aardappels en serveer over de asperges de Boursin saus met ei en strooi daarover de ham.

