

## Spaanse Asperges

Aantal personen: 2

600 gram Asperges

1 teentje knoflook

Stukje Spaanse peper

3 takjes peterselie

Pancoating

1 eetlepel tomatenpuree (zonder suiker)

Zout

3 eieren

Schil de asperges en snijd de harde onderkant eraf. Kook de asperges in ruim kokend water in 8 à 10 minuten gaar en laat ze in het kookvocht, van het vuur af, nagaren. Maak de knoflook schoon en snijd het fijn. Snijd het stukje Spaanse peper in reepjes. Was de peterselie en knip het klein. Fruit de knoflook en de Spaanse peper in de pancoating zacht. Voeg de peterselie en zout toe en roer er 4 eetlepels water door. Klop de eieren los en roer ze door het mengsel in de pan. Laat de eieren al roeren net gaar worden. Laat de asperges uitlekken, leg ze op een schaal en schep het eimengsel er over.

