

Ciabatta met asperges, geitenkaas en gepocheerd ei

Benodigheden:

1 ei per persoon - 4 groene asperges p.p. – ciabatta - smeerbare geitenkaas
Parmezaanse kaas - verse tijm - peper & zout

Werkwijze:

- **Asperges:** Schil de asperges met een dunschiller. Laat water met een beetje zout koken en pocheer de asperges 2 à 3 min. Onmiddellijk afkoelen in koud water (zet ook de groene kleur vast). Dep ze droog en bestrooi ze met parmezaanse kaas.
- **Geitenkaas** mengen met verse tijm en afkruiden met peper.
- **Ei pocheren:** Breng water met een flinke scheut azijn tot iets onder het kookpunt. Laat het ei er 3 min in pocheren, koel meteen af in kom met koud water, laat uitlekken.
- **Ciabatta** toasten, besmeren met de geitenkaas, asperges er bovenop leggen en hierop het gepocheerd ei afkruiden met peper.

*Mijn eigen versie van een recept in Nest special koken voorjaar 2012



