

# Gepocheerd ei met asperges en champignons

**Personen: 2**

**Bereidingstijd: 15 minuten**

## **Ingrediënten:**

50g middelgrote champignons

100g groene asperges

olijfolie

1 tl appelazijn

2 eieren

Versgemalen zwarte peper



## **Bereidingswijze:**

1. Verwarm de oven voor op 180° C. Snijd de champignons schuin in grote dunne schijfjes. Leg de schijfjes op een bakplaat en besprenkel ze met een klein beetje olijfolie. Bak 10 minuten in de oven.
2. Snijd de top van de asparagus af (tot ongeveer 7 cm onder de kop) en doe ze in een kleine pan. Giet hier kokend water overheen en laat even sudderen totdat de asperges beetgaar zijn. Giet ze vervolgens af.
3. Verhit water in een grote pan en voeg hier de appelazijn aan toe. Breek de eieren open in het water, wanneer dit aan het pruttelen is. Laten doorkoken totdat het eiwit vast is. Haal de eieren vervolgens uit het water met een lepel.
4. Leg de champignons op een bord en hierover de asperges. Leg hierop het gepocheerde ei. Bestrooi met zwarte peper naar smaak.