



Sint Jacobsmoten met jonge asperges en mousselinesaus als voorgerecht.

Voor 4 personen.

- 12 Sint Jacobsmoten.
- 48 witte mini asperges, mag ook wat meer zijn.
- Hollandaisesaus: ½ dl azijn, ½ dl water, 2 sjalotten, koffielepel peperkorrels, 3 eierdooiers, 1 dl room en 150 gr boter. Alternatief is een zakje aspergesaus van Albert Heyn, een aanrader!
- 3 koude hardgekookte eieren

Bak de Sint Jacobsmoten langs beiden zijden lichtbruin in een pan in een mengsel van boter en olijfolie.

Kook de mini asperges beetgaar in voldoende water.

Maak de hollandaisesaus door middel van de azijn, het water, de fijngesneden sjalotten, de peperkorrels tot de helft in te koken. Zeef en leng aan met water tot ¾ dl. Doe de vloeistof in een kookpan en meng de eierdooiers onder voortdurend roeren in een bain- marie. Roer tot de saus bind, meng er beetje bij beetje de boter door en voeg op het einde de room toe.

Schik de moten en de asperges op een bord, overgiet de asperges met de saus en strooi hierop de geplette koude hardgekookte eieren.