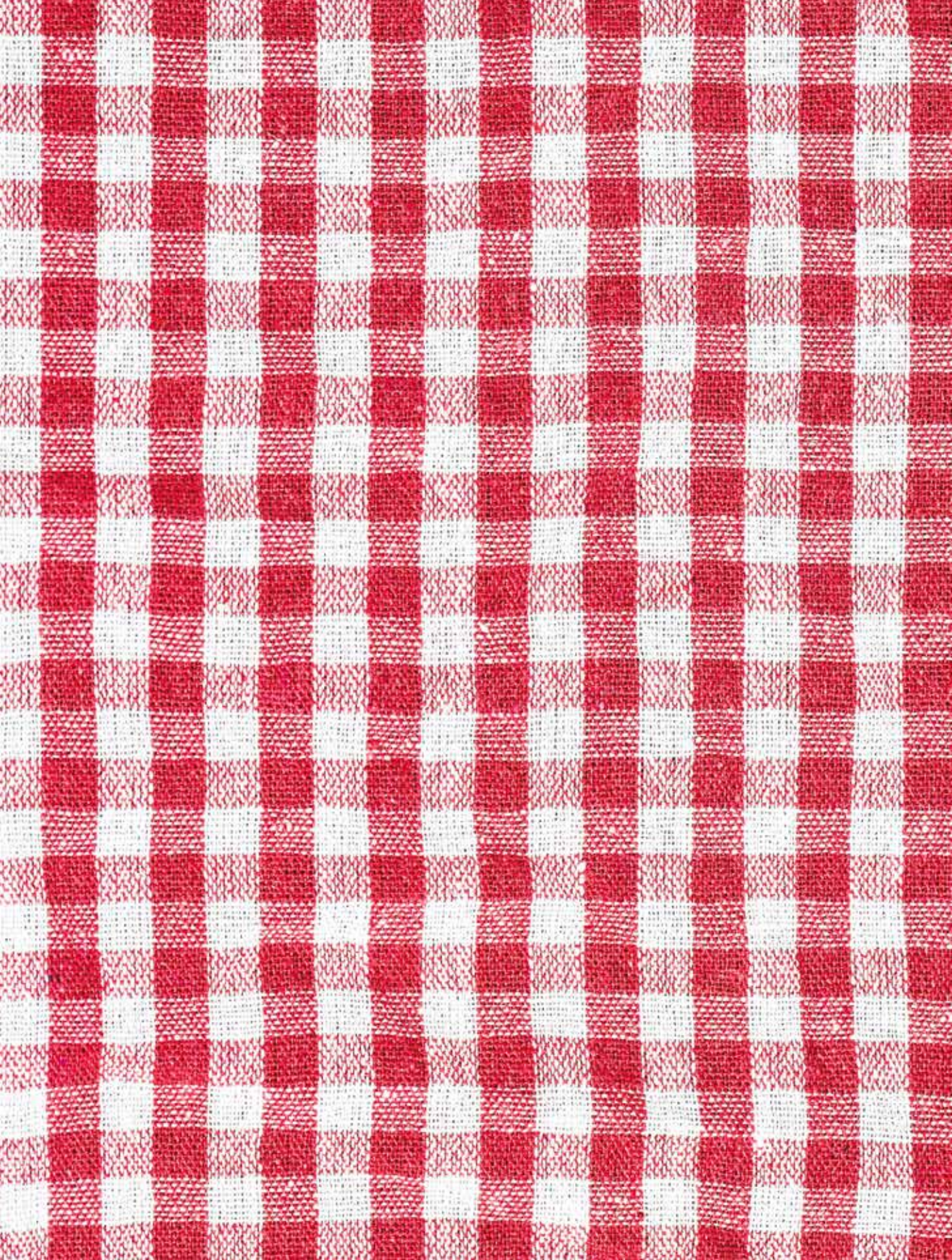






greet draye & yves segers

lievelings kost

Een culinaire geschiedenis van
Vlaanderen in 50 gerechten

Lannoo



Greet Draye en Yves Segers

Vooraf → 9

Patricia Van den Eeckhout

Asperges à la flamande → 15

Geplet ei of niet?

Nel de Mûelenaere

Balletjes in tomatensaus → 20

Een geliefd importproduct

Freddy Tyberghein

Biefstuk friet → 26

Het gevoel van luxe op je bord

Hülya Özer en Neslihan Dogan

Börek met prei → 31

Getuige van eeuwen migratie

Brecht Demasure

Crème brûlée → 38

Geschiedenis verborgen
onder een suikerlaagje

Ina Ruckebusch

Dame blanche → 44

Een koningin onder de ijsgerechten

Frits Heinrich en Annette M. Hansen

Erwtensoep → 50

Lepelkost als lievelingskost

Peter Scholliers

Friet met mayonaise → 57

Een Belgische combinatie

Yves Segers

Garnaalkroket → 62

Garnalen voor Oostendse vissers
en het Bourgondische hof

Johan Verberckmoes

Gevulde kalkoen → 68

Vijf eeuwen culinair prestige

Roeland Hermans

Groenteburger → 74

Een verhaal van over elkaar
struikelende alternatieven

Annelies Van Wittenberghe

Hamburger → 80

Een trans-Atlantisch verhaal

Greet Draye

Hutsepot → 86

Een hartverwarmende mengelmooie

Marnix Jacques Pieters

Kabeljauw → 92

Veelzijdige vis sinds
de middeleeuwen

Bert Verheyden

Kalfsfricassee → 98

Bakken en breken

Greet Draye

Kip met appelmoes → 104

Altijd feest

Tim Soens

Konijn met pruimen → 110

Belgische volkskeuken met
adellijke en mediterrane wortels

An Olaerts

Koude schotel → 116

De weerklink van
een toegewijde rebel

Liesbeth Geussens

Limburgse vlaai → 122

Het culinaire hart van een regio

Ching Lin Pang

Loempia met currysaus → 128

Antwerps-Chinese
hartige hap

Anneke Geyzen

**Macaroni met
ham en kaas** → 136

Verschillende versies
voor platteland en stad

Bambi Ceuppens

Moambe → 142

Centraal- en West-Afrikaanse
bereidingswijze, Belgisch koloniaal
en nationaal Congolees gerecht

Yves Segers

Mosselen friet → 148

Het vlees van de armen,
het gerecht van alle Belgen

Ruth Pirlet

Oesters → 154

Schelpen vol smaak

Arnout Vandamme

**Ossentong in
madeirasaus** → 161

Bemind en gevreesd

Yves Segers

Paling in 't groen → 166

Over palingbotters, groene
kruiden en eten aan het water

Sofie Onghena

Pêchemelba → 172

Van divagerecht naar dagelijkse kost

Jeroen Van Vaerenbergh

Pekelharing en rolmops → 178

Lekkers van bij ons

Jo Van Caenegem

Pensen met appelmoes → 184

Een gerecht dat je niet
in kookboeken vindt

Leen Gos

Pizza → 190

Van streetfood naar
gastronomisch topgerecht

Jeroen Van Vaerenbergh

Puls → 196

We lusten er pap van

Peter Stabel

Rijstap → 201

Een zoete lekkernij met
of zonder gouden lepeltjes

Bert Verheyden

Rodekool met appeltjes → 206

Een zoetzure klassieker

Barbara Serulus

**Rog met botersaus
en kappertjes → 212**

Zuur en boter bij de vis

Albena Shkodrova

Salade → 217

Een ongrijpbaar gerecht

Sarah Luyten

Soep → 224

Van potage tot bliksoep

Greet Draye

Spaghetti bolognese → 230

Een Italo-Belgische mix

Brecht Demasure

Steak tartare → 237

Een rauwe culinaire lekkernij

Peter Scholliers

**Stoofvlees op
zijn Vlaams → 243**

Het nationale gerecht bij uitstek?

Karim Ettourki

Tajine → 248

Slowfood op stoom

Greet Draye

Tiramisu → 253

Een opkikker met naam en faam

Anton Erynck

Tomaat-garnaal → 258

De zilte zee in een gouden appel

Frits Heinrich en

Annette M. Hansen

Trijp, penserijen de rest → 264

Slachtafval als delicatessen

Sam Cleymans

**Varkensstoofpotje
met appel → 270**

Hoe de Romeinen nieuwe
smaken introduceerden

Anton Eryvynck

Vispannetje → 277

Alle vissen welkom

Yves Segers

Vol-au-vent → 282

Gejaagd door de wind

Annelies Van Wittenberghe

Waterzooi → 288

Een volksgerecht met
verschillende gezichten

Bart Vanmontfort

Wild → 294

Het oergerecht van de mens

Yves Segers

**Witloof met
hespen kaas** → 299

Ovenrolletjes vol smaak

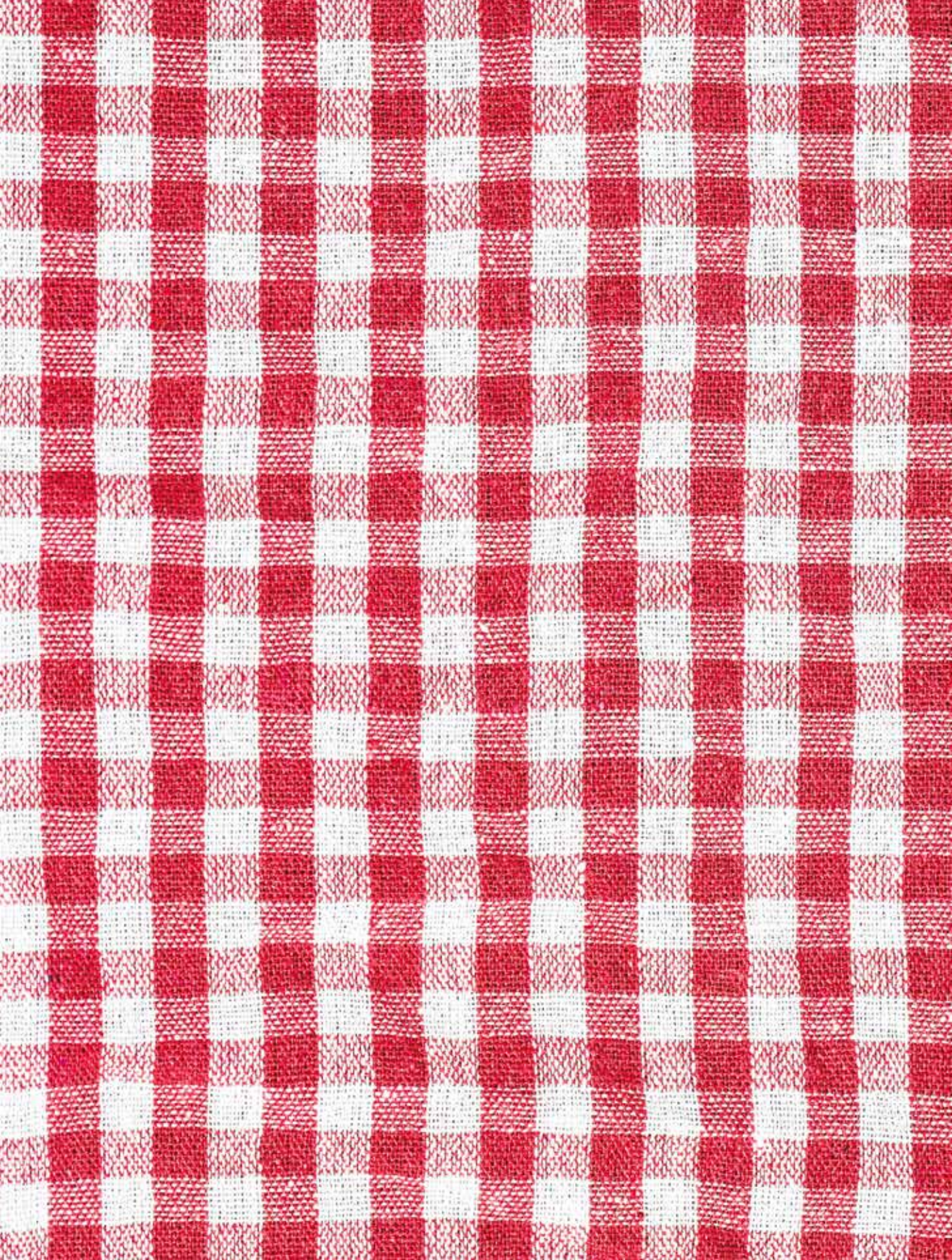
Greet Draye

Zondagsontbijt → 307

Elke week een beetje feest

Over de auteurs → 313





Vooraf

Iedereen heeft een lievelingsgerecht. Dat is een kwestie van smaak, maar bijna altijd ook van meer. Een lievelingsgerecht draagt herinneringen mee aan een plek, een moment of een persoon. Maar lievelingskost heeft niet alleen een persoonlijke betekenis. De geschiedenis en het verhaal van elk gerecht bieden een venster op (veel) meer: op socio-economische, politieke en culturele evoluties bijvoorbeeld, maar op culinaire ontwikkelingen in de eerste plaats.

Dat is precies de ambitie van dit boek: een culinaire geschiedenis van Vlaanderen vertellen aan de hand van vijftig lievelingsgerechten. Niet dé culinaire geschiedenis, want die bestaat niet. Je kunt niet alles achterhalen of staven. Historisch onderzoek is altijd in beweging, omdat nieuwe bronnen opduiken die op hun beurt nieuwe inzichten met zich meebrengen. In die zin heeft het wel iets van koken. Ook dat verloopt altijd net iets anders. Gerechten, zeker die met een lange geschiedenis, worden nu niet meer bereid zoals vroeger. En in de toekomst zullen ze ongetwijfeld weer net iets anders smaken. Klassiekers zijn dus vaak toch niet zo klassiek, oud of 'typisch Vlaams', zo zal blijken uit dit boek.

De culinaire geschiedenis in *Lievelingskost* gaat terug tot het wild van de prehistorische jagers en de pap van de eerste landbouwers. Uiteraard spraken jager-verzamelaars en bandkeramische boeren niet van lievelingskost. Veel keuze uit gerechten hadden ze niet. Maar wat zij klaarmaakten op het vuur, ligt wel aan de basis van veel latere lievelingsgerechten. De Romeinen met hun voorkeur voor hartig-zoete gerechten laten ook tot nu sporen na, net zoals de middeleeuwse



Frans Ykens, Stilleven met brood, noten en citroenen, 1636. Gent, Museum voor Schone Kunsten.

keuken met zijn pasteien en gebrad. De vroegmoderne tijd bracht aardappelen en tomaten uit de 'Nieuwe Wereld', maar bijvoorbeeld ook kalkoen en allerlei peulvruchten. Er werd gekookt op het ritme van de kerk, met veel vastendagen, en met aandacht voor de toenmalige medische inzichten. Vanaf de 18de eeuw was de invloed van de Franse keuken zeer groot, althans op de smaken en voorkeuren van de elite hier. Dat bleef zo tot aan het einde van de 19de eeuw. Toen ontpopte zich langzaamaan een Belgische keuken, die met gerechten die verwezen naar Belgische plekken of ingrediënten, een eigen plek verwierf naast de Franse kookkunst. Vanaf de 20ste eeuw volgden de ontwikkelingen in de keuken elkaar snel op. Het burgerlijke maaltijdpatroon met drie gangen vond ingang op het platteland. Na de Tweede Wereldoorlog zorgden opeenvolgende migratiegolven voor steeds meer mediterrane invloeden op ons bord. Nieuwe keukentoestellen en dus bereidingswijzen pasten bij moderne levensstijlen. Vrouwen hadden minder tijd om te koken, omdat ze meer buitenshuis werkten. Buitenlandse reizen verrijkten

de keuken met tot dan toe minder bekende producten. En als reactie op die – culinaire – globalisering kreeg streekgastronomie vanaf de jaren 1980 extra aandacht. Tegenwoordig laten onze eetgewoonten het Vlaanderen van nu zien, dat wil zeggen met de invloeden van alle streken vanwaar de inwoners stammen, met een groeiende aandacht voor duurzaamheid en gezondheid, in de hedendaagse – geopolitieke – realiteit, en met het oog op de toekomst maar toch diepgeworteld in het verleden. Culinaire geschiedenis is zo altijd ook politieke, socio-economische en culturele geschiedenis.

Waarom heeft dit boek het vooral over Vlaanderen en niet over België? Dat heeft in de eerste plaats te maken met de bronnen waarop het is gebaseerd. De archeologische vondsten stammen uit Vlaanderen, van de kust over Antwerpen tot in Bazel en Rosmeer. En de gebruikte receptenschriftjes, kookboeken en culinaire tijdschriften zijn meestal Nederlandstalig en richten zich in hoofdzaak op een publiek dat leefde in wat nu Vlaanderen is. Uiteraard geldt dat niet voor alle bronnen. Sommige Belgische kookboeken verschenen zowel in het Nederlands als in het Frans, bijvoorbeeld dat van Philippe Edouard Cauderlier of van Gaston Clément. Andere kookboeken, bijvoorbeeld uit de vroegmoderne tijd, verschenen alleen in het Frans – of waren Frans. In het boek zijn ook Franstalige krantenberichten en menukaarten verwerkt.

Naast de bronnen zijn er uiteraard ook de gerechten. Sommige kunnen niet Belgisch zijn, zoals alle gerechten met friet. Andere zijn dan weer ‘typisch Vlaams’, hebben een zogenaamde ‘typisch Vlaamse’ bereidingswijze of de introductie van het gerecht liep in Vlaanderen anders dan in Wallonië. Stoofvlees heet in het Frans niet voor niets al lang *carbonades à la flamande*. Hetzelfde geldt voor *asperges à la flamande*. In het boek zitten geen echte Waalse specialiteiten of gerechten met Waalse streekproducten. Als ontwikkelingen Belgisch zijn, zijn ze uiteraard zo benoemd. Maar Vlaanderen dekt doorgaans beter de lading van de reikwijdte van het boek dan België. En de Vlamingen zijn uiteraard alle mensen die nu in Vlaanderen wonen.

De bronnen die in het boek aan bod komen, zijn bijzonder verscheiden. Naast de voor de hand liggende die hierboven al ter sprake kwamen, zijn er stripverhalen, schoolboeken, schilderijen en andere

kunstvormen, foto's, objecten, kattenbelletjes, reclames, archieven en herinneringen. Elk document en voorwerp voegt iets toe aan onze kennis. Een schilderij kan de inhoud van een kookboek bevestigen. Archeologische visresten maken duidelijk welke vissen precies werden gegeten in de vroegmoderne tijd. Kookboeken uit die tijd hielden het vaak algemeen op 'zoetwatervis' of 'zeevis', maar leren dan wel weer hoe je de vissen kon bereiden, en geven dus iets weg over de smaak van een gerecht. Elke bron heeft uiteraard ook zijn handleiding. Een kookboek was tot het einde van de 18de eeuw bedoeld voor de adellijke elite. In de loop van de 19de eeuw verschenen ook kookboeken voor de burgerij. Maar die kookboeken reflecteren dus de keukens van die hogere kringen – schilderijen doen dat trouwens ook vaak – en geven niet weer wat de gewone mensen aten. Daarvoor was het wachten op 20ste-eeuwse kookboeken, zoals *Ons Kookboek* van de Boerinnenbond of *Koken voor elke dag* van de Katholieke Arbeidersvrouwen (KAV). Kookboeken tot circa 1950 geven zeer beperkte instructies, zowel voor de ingrediënten als voor de aanpak. En tot slot vermelden kookboeken lievelingskost altijd met enige vertraging. Receptenschriftjes en ook culinaire tijdschriften leggen sneller vernieuwingen vast. En uiteindelijk weet je nooit zeker of de vermelde recepten daadwerkelijk werden gebruikt, zoals ze stonden neergeschreven of gedrukt. Elk hoofdstuk eindigt trouwens met een oud of minder oud recept, rechtstreeks uit de bronnen. Wie zin heeft, kan dus aan de kook zoals vroeger.

De lijst met vijftig gerechten is organisch gegroeid. De gerechten die deel uitmaakten van de campagne Lievelingskost, kregen uiteraard een plek. Het Centrum Agrarische Geschiedenis zette die in januari 2026 op, samen met *De Wereld van Sofie* (Radio 1) en *Dagelijkse kost* (VRT 1). Dat zijn meteen ook de gerechten waarover je een podcast kunt beluisteren in de reeks 'Snelle geschiedenis' van Sofie Lemaire op VRT MAX en lievelingskost.be. Maar daarnaast vind je nog veel andere gerechten terug. Dat zijn gerechten waarvan wijzelf of anderen vonden dat ze niet konden ontbreken, omdat ze een relevant stukje geschiedenis in zich dragen. Sommige zijn zogenaamde 'klassiekers', andere lijken misschien verrassend, maar verdienen toch hun plek. Ze stammen uit alle historische periodes, van de prehistorie tot het heden, zijn met vis, vlees of vegetarisch bereid, dienen voor een feest of voor alledag, en komen ook uit de keukens van de voornaamste migratielanden en de voormalige Belgische kolonie. Het zijn hoofdzakelijk hoofdgerechten, maar ook

desserts en zelfs een ontbijt. Uiteraard hadden we andere keuzes kunnen maken. Dit boek bevat dan ook meteen de uitnodiging om nog meer te onderzoeken en nog veel meer culinair erfgoed te ontdekken. En dat kan alleen als er goed voor dat culinaire erfgoed wordt gezorgd. Koester dus oude kookboeken, receptenschriftjes, menukaarten en andere culinaire herinneringen.

Lievelingskost is het resultaat van een intense samenwerking. We zijn bijzonder blij en dankbaar dat we onze eigen expertise hebben kunnen samenleggen met die van liefst 35 andere experts, zoals archeologen, historici van de oudheid tot de hedendaagse periode, antropologen, (culinaire) journalisten, taalkundigen, verzamelaars van kookboeken en koks. Dit is een bijzonder interdisciplinair boek en daar zijn we trots op. De grote verscheidenheid aan invalshoeken laat een licht schijnen op de grote rijkdom aan culinair erfgoed in Vlaanderen. Dit boek is het sluitstuk van het bredere erfgoedproject *Lievelingskost*, dat het Centrum Agrarische Geschiedenis in 2025–2026 op het getouw zette. Het Centrum Agrarische Geschiedenis is het kenniscentrum voor agrarisch en culinair erfgoed in Vlaanderen en Brussel, met de klemtoon op de periode na 1750. Het onderzoekt dat (im)materiële erfgoed, maar bewaart en beschermt het ook, en deelt het met alle geïnteresseerden, bijvoorbeeld via dit boek.

We wensen je veel lees- en kookplezier.

Greet Draye en Yves Segers



Complimentary Dinner
TO
J. MOORE BAYLEY, ESQ.,
GIVEN BY
The Directors of the
City of Birmingham Bank,
AT
THE GRAND HOTEL, BIRMINGHAM,
ON
THURSDAY, MAY 11TH, 1899.

Menu.

Hors d'Œuvres Variés.

Tortue Claire.

Truite d'Ecosse à la Chambord.
Filets de Sole à la Normande.

Selle d'Agneau à la Peru.
Suprême de Volaille Demi Deuil.

Sorbet.
Cigarettes.

Caneton de Rouen en Cocotte.
Salade Française.

Asperges à la Flamande.

Soufflé à la Grand.

Bombe Prince Pükler sur Socle.

Laitances sur Canapés à la Diable.

Fruits et Dessert.

Café Noir.

Vins.

Punch.

Amontillado.

Rudesheim, '89.

Moët et Chandon
Dry Imperial,
1884.

Château Labegorce,
1875.

Cockburn's Port,
1854.

Liqueurs.

SOND BROS. BIRM.

Menu voor een diner in The Grand Hotel in Birmingham op 11 mei 1899, met 'Asperges à la Flamande' op de kaart. Las Vegas, University Libraries, Special Collections and Archives.

Asperges à la flamande

Geplet ei of niet?

Patricia Van den Eeckhout De *Verstandige Kock* wist in 1669 hoe asperges het lekkerst waren: ‘Aspergies worden slechts gekookt, niet al te murruw, en dan gegeten met oly en azijn en peper, of anders met gesmolten boter en geraspte note-muskaten’. Asperges en gesmolten of geklaarde boter waren altijd al een goed huwelijk. Maar om van ‘asperges à la flamande’ te spreken, was er volgens de gastronomische bijbel *Larousse gastronomique* uit 2004 meer nodig, want dan moest je de boter mengen met geplette hardgekookte eidooiers en fijngehakte peterselie. Ook de editie uit 1938 vermeldde het gerecht asperges à la flamande, zij het nog zonder peterselie. Veel Belgische en Nederlandse kookboeken en de kookrubrieken in kranten lieten die benaming lange tijd links liggen. Er blijken bovendien twee scholen te bestaan. Moet je de hardgekookte eieren nu pletten of niet? Dat is de kwestie.

De 19de-eeuwse Gentse kok en traiteur Philippe Edouard Cauderlier (1812–1887) publiceerde in zijn *L'économie culinaire*, vertaald als *Het spaarzame keukenboek* uit 1861 een recept dat gesmolten boter, gehakte peterselie en hardgekookte eieren combineerde. Maar hij gaf

er de naam ‘aspargien op zijn gentsch’ of ‘à la gantoise’ aan. Het bleef onduidelijk wat je precies moest aanvangen met de ingrediënten. Alles mengen of de hardgekookte eieren netjes naast de uitgestalde asperges schikken? Nederlandse kookboeken zwoeren bij die laatste werkwijze. Van de jaren 1870 tot de jaren 1940 legden tientallen Nederlandse kookboeken uit dat je de gehalveerde hardgekookte eieren rond de

In 1879 veroorzaakten tekeningen van asperges enige commotie. Het Franse tijdschrift *La Vie parisienne* beeldde vrouwen af die op een suggestieve manier de kaarsrechte asperges verorberden.

asperges moest leggen en de geklaarde of gesmolten boter er apart bij moest geven. Van peterselie was geen sprake, van nootmuskaat des te meer. Die manier van bereiden werd doorgaans gekoppeld aan slier- of sleepasperges, asperges die je niet in stukken snijdt maar in hun geheel opdient. De uitdrukking 'à la flamande' viel niet te bespeuren, totdat de *Culinaire encyclopedie* uit 1957 de slierasperges met hardgekookte halve eieren omschreef als 'asperges à la flamande'.

Terwijl de meeste koks, ook al in de 17de eeuw, adviseerden de asperges niet te lang te laten koken, raadde een recept uit het tijdschrift *In en om de keuken* uit 1928 aan om ze liefst 60 à 90 minuten te laten koken.

Liet Cauderlier in het midden hoe je de ingrediënten moest combineren, dan legde Agnes Verboom in 1877 uit dat de eters zelf de dooiers van de gehalveerde eieren moesten pletten en met de gesmolten boter mengen. Verboom werkte mee aan verschillende vrouwentijdschriften en publiceerde huishoudelijke en culinaire handleidingen voor vrouwen uit de middenklasse.

Zij noemde het gerecht 'asperges à la flamande'. Dat tafelenoten zelf met de eidooiers en de gesmolten boter aan de slag moesten, maakte blijkbaar indruk op Franstalige kookboekauteurs. Jean De Gouy, een Belgische chef, nam in 1895 die werkwijze over. Zo deden ze het in België, klonk het, maar van 'à la flamande' was geen sprake. Ook de Franse chef-kok Auguste Escoffier zag in zijn *Le Guide Culinaire* uit 1912 de disgenoten graag zelf eidooiers pletten. Paul Bouillard, de Franse uitbater van Le Filet de Sole, een van de bekendste Belgische restaurants uit het interbellum, viel eveneens voor die aanpak. Zowel Escoffier als Bouillard, die in 1913 enkele Belgische 'nationale gerechten' presenteerde in een Frans fijnproeverstijdschrift, hadden het over 'asperges à la flamande'. Dat je zelf moest pletten, haalde ook de *Larousse gastronomique*. Maar Gaston Clément, een Franse kok die in België carrière maakte als culinair schrijver, bereidde de 'asperges op Vlaamsche wijze' dan weer zoals tal van Nederlandse kookboeken dat deden, met dit verschil dat er ook peterselie aan te pas kwam.

Aspergestreken

De eierbereiding die kenmerkend is voor asperges à la flamande, kun je in principe op alle soorten asperges leggen, maar doorgaans valt de keuze op goed uit de kluiten gewassen witte asperges. Die werden vooral met Mechelen geassocieerd. Toen de Belgische hoteliers in 1926 hun Amerikaanse tegenhangers op een groot banket vergastten, stonden 'géantes de Malines' op het feestmenu. Het was blijkbaar overbodig om te preciseren dat de

‘reuzinnen van Mechelen’ asperges waren. Maar veel restaurateurs wilden hun klanten niet in het ongewisse laten en adverteerden met ‘*asperges de Malines à la flamande*’. Zowel Bouillard als de Franse chef de cuisine Prosper Montagné waren lyrisch over de Mechelse asperges, maar Bouillard roemde ook de productie van het Henegouwse dorpje Kain. Om het eetgenot compleet te maken, moest je de ivoorkleurige Vlaamse en Waalse asperges serveren met boter uit Diksmuide. Vanaf de jaren 1880 teelde ook het Klein-Brabantse dorp Kalfort asperges – ‘pezig en wit als een kinderzielken’ prees *Het Handelsblad* het witte goud aan in 1948.

Vanaf de jaren 1890 kwamen ‘asperges à la flamande’ sporadisch voor op de menu’s van Franse en Belgische restaurants, om vanaf de jaren 1900 aan populariteit te winnen. Terwijl buitenlandse kranten in de jaren 1930 beschreven hoe je volgens ‘*the Flemish custom*’ asperges moest klaarmaken, schreven Nederlandstalige Belgische kranten over ‘asperges op zijn Gentsch’ of ‘asperges op zijn geheel’. Dat ‘à la flamande’ in combinatie met asperges traag doordrong in de Vlaamse culinaire rubrieken, zie je ook in *Ons Kookboek*, dat pas in 1964 ‘asperges op zijn Vlaams’ serveerde volgens de ‘methode Clément’.



Ingeblikte aspergepunten van Marie Thumas, circa 1960–1970. Gent, Huis van Alijn.

Asperges bevatten zeer weinig calorieën. Wie weinig middelen heeft, streeft ernaar zoveel mogelijk calorieën te verwerven voor een zo laag mogelijke prijs. Brood en aardappelen vormen dan een logische keuze, asperges veel minder. Daarom werden asperges vaak geassocieerd met luxe en feestelijkheden. Wie zich wel asperges kon veroorloven, werd in 1927 streng toegesproken door Prosper Montagné. Om zuinig te zijn, mengden sommigen namelijk ook het hardgekookte eiwit in de bereiding, maar dat tastte de smakelijkheid van het gerecht in hoge mate aan. Blijkbaar werden koks in de loop der jaren minder streng. De Belgische chef Pierre Wynants verwerkte in 1985 het hele hardgekookte ei in zijn ‘asperges de Malines à la flamande et à la citronnelle’.

Meer lezen

Bouillard, P., ‘Les plats nationaux de la Belgique’, in: *Le Carnet d’Epicure*, 23 (1913), p. 830–833.

Crauwels, D. e.a., *Op Vlaamse wijze*, Schilde 2006.

Van den Eeckhout, P. en Scholliers, P., ‘The language of a menu (Le Grand Hôtel, Brussels, 1926)’, in: *Food & History*, 1 (2003), p. 240–248.

Mechelse asperges 'à la flamande' en met citroenmelisse

Uit: *Les recettes originales de Pierre Wynants*, Parijs 1985, p. 139–140 (eigen vertaling).

Voor 4 personen

- 2 kg Mechelse asperges (witte asperges)
- 3 grote eieren
- 110 g boter
- 40 g gewassen peterselie zonder steeltjes
- 8 blaadjes citroenmelisse
- zout
- peper van de molen
- nootmuskaat



Vorbereiding (35 min)

- 1 Schil de asperges met een dunschiller van de kop naar de steel. Breek het onderste uiteinde van de asperges af (3 à 4 cm van de steel). Bewaar de schillen en de afgebroken uiteinden.
- 2 Kook ondertussen de eieren hard: leg ze in koud gezouten water, breng aan de kook en laat ze 8 minuten zachtjes koken. Laat afkoelen en pel ze.
- 3 Hak de peterselie en de citroenmelisse fijn.
- 4 Doe de schillen en de uiteinden van de asperges in een kookpot, zet onder water, voeg zout toe, breng aan de kook en laat 10 minuten trekken. Giet door een zeef en bewaar het kookvocht.
- 5 Snijd de asperges doormidden. Scheid de koppen van de stelen.

Afwerking (20 min)

- 1 Zet het kookvocht van de asperges (punt 4) opnieuw op het vuur en breng aan de kook. Voeg de aspergestelen toe en laat ze 2 minuten zachtjes koken. Voeg vervolgens de aspergekoppen toe en eventueel wat water (ze moeten net onderstaan). Houd het geheel zachtjes aan de kook en controleer de kruiding; voeg indien nodig zout toe.
- 2 Laat de boter smelten. Schep het schuim af en houd de geklaarde boter warm.

- 3 Dompel vervolgens de eieren gedurende 2 minuten in het kookvocht om ze opnieuw op te warmen. Laat ze uitlekken en leg ze in een voorverwarmede lage kookpot of diepe schaal. Plet ze met een roestvrijstalen vork en meng er geleidelijk alle gesmolten boter onder. Voeg de peterselie en de citroenmelisse toe. Kruid met zout, peper en een beetje nootmuskaat (naar smaak).
- 4 Wanneer de asperges gaar zijn (nog licht krokant), stop dan de garing en laat ze uitlekken op een warme doek. Verdeel ze over 4 goed verwarmde grote borden en bedek ze met de saus à la flamande, waarbij de aspergekoppen zichtbaar blijven. Serveer zeer warm.



Adriaen Coorte, Still life with fruit and asparagus, 1703. Antwerpen, Collectie KMSKA – Vlaamse Gemeenschap.

[Opmerking van de chef:] Ik maak eerst een infusie van de aspergeschillen om er zoveel mogelijk smaak uit te halen. Door de asperges in twee keer te koken, verloopt de garing gelijkmatiger. De presentatie is misschien iets minder fraai, maar de asperges winnen aan zachtheid.