

The logo for 'Boer'n Kruidenboter' features a stylized sun icon above the word 'Boer'n' in orange, with a green swoosh underneath. Below this, the word 'Kruidenboter' is written in green. The background of the logo is black.

Boer'n Kruidenboter



Witte asperges met de Boer'n Kruidenboter:

Ingrediënten:

- Geschilde witte asperges
- Geschilde aardappelen
- Eieren
- Boeren ham
- Boer'n Kruidenboter

Bereidingswijze:

- kook de asperges beetgaar
- kook de aardappelen gaar
- kook de eieren hard en pel deze
- het bord eventueel voorverwarmen
- snijdt de ham in repen en het ei doormidden
- leg alles mooi op het bord
- laat per bord circa 1 eetlepel Boer'n Kruidenboter op de asperges smelten