

ASPERGES MET HAM op z'n vlaams

Benodigdheden : voor **4** personen

4	plakken Ham gekookt
4	Plakken Ham gedroogd (zoals Parma, Ganda ...)
16	st Asperges (of naar smaak)
40	gr Boter ECHTE
2	el Peterselie – gehakt
3 - 4	st Eieren
	Peper en zout

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Schil 16 asperges met een dunschiller en breek de onderkant af. (of snij er 2 cm af)

Kook 3 of 4 eieren hard (+- 10 minuten)

Neem ondertussen een ruime pan (mag een bakpan zijn) doe er genoeg water in en wat zout en kook daarin de asperges gaar (+- 10 minuten)

Laat ze uitlekken op/in een keukenhanddoek.

Ondertussen zijn de eieren hard gekookt. Pel ze en hak ze fijn.

Laat ook 40 gram echte boter smelten en kruid met peper en zout.

Schik per bord 4 asperges, 1 plak gekookte ham en 1 plak gedroogde ham (type Parma of Ganda).

Verdeel de gehakte eieren over de asperges, verdeel er ook de gesmolten boter over en werk af met 2 el gehakte peterselie.

Lekker als tussengerechtje of geef er een paar gekookte aardappels bij als lichte maaltijd.

Een glaasje volle witte wijn smaakt hier echt goed bij. Iets anders mag natuurlijk ook.

Sameklik eten.

=====