

## Asperge-pesto op Ciabattabrood



Groen/Wit



Snack



3 Personen



Minder dan 30 minuten

## Ingrediënten

8 dunne witte asperges  
50 gr. gepelde amandelen  
peper  
olijfolie  
bieslook

8 dunne groene asperges  
75 gr. zeer oude schapenkaas  
16 sneetjes Ciabattabrood  
16 flinterdunne plakjes Parmaham

zout  
6 el. truffelolie  
1 dikke teen knoflook  
8 kleine aardbeien

## Bereiding

1. Schil en gaar de asperges volgens het basisrecept.
2. De asperges af laten koelen in het kookvocht.
  1. Sneetjes ciabatta besprenkelen met olijfolie en inwrijven met een doorgesneden knoflookteen.
  2. Sneetjes lichtbruin roosteren in de oven, broodrooster of hete droge koekenpan.
3. Kopje van de asperges afsnijden tot 3 cm.
4. De rest van de asperges met de amandelen en kaas in de keukenmachine in zeer fijne stukjes hakken maar net nog niet tot puree malen.
5. Stukjes mengen met de truffelolie en peper en zout naar smaak.
6. Ciabatta-sneetjes besmeren met de pesto en op elk sneetje een aspergepunt, een tot bloem geplooid plakje parmaham en een halve aardbei leggen.
7. Garneren met bieslook