

Asperge toast



Wit



Lunch



4 Personen



Minder dan 30 minuten

Ingrediënten

750 g witte asperge

1/2 tl zout en 1/2 tl suiker

100 g gekookte ham

50 g rauwe ham

100 g gebraden gehakt

6 sneetjes brood (wit of tarvo)

roomboter

2 eieren

10 ml room

50 g geraspte Emmentaler (of andere zout en peper

raapolie

licht pittige) kaas

bieslook

Bereiding

1. Asperge wassen, schillen en harde ondereinden verwijderen.
2. De asperge in de lengte doormidden snijden.
3. In water met zout en suiker 10 minuten beetgaar laten koken. Dan uit het water nemen, goed laten uitlekken en laten afkoelen.
4. De ham en gebraden gehakt in dunne reepjes snijden.
5. Het brood roosteren, laten afkoelen en dun besmeren me roomboter.
6. De asperge verdelen over de toast en hierover de vleesreepjes verdelen.
7. De eieren met de kaas, room en zout en peper opkloppen en in koekenpan tot roerei bakken.
8. Het roerei over de toast verdelen en bestrooien met bieslook.