



Aspergecarpaccio



 Wit
 Voorgerecht

 2 Personen
 Minder dan 30 minuten

Ingredienten

1 sjalotje	6 geschilde witte asperges	50 gr. gekookte ham
4 el. olijfolie	1 el. notenolie	1 tl. witte wijnazijn
2 el. droge witte wijn	zout	vers gemalen zwarte peper
1 bakje babyleave (slasoort)	40 gr. pijnboompitten	bruin stokbrood

Bereiding

1. Snipper het sjalotje fijn.
2. Breng de aspergeschillen met 0,75 dl water aan de kook en laat ze afgedekt ongeveer 10 minuten zachtjes trekken.
3. Snijd de asperges met de dunschiller in de lengte in dunne repen.
4. Klop het sjalotje, 2 eetlepels aspergekookvocht, de olijfolie, de notenolie, de azijn en de wijn tot een sausje en breng dit op smaak met zout en peper.
5. Schep de aspergelamellen door de dressing.
6. Verdeel de babyleave over 2 borden, leg hier de reepjes ham en aspergelamellen speels op.
7. Sprengel er de achtergebleven dressing over.
8. Strooi de pijnboompitten erover en serveer met bruin stokbrood.