

<https://www.aspergecentrum.nl/>

Asperges met coquilles, Ibericoham en oude aceto balsamico



Groen/Wit



Hoofdgerecht



3 Personen



Minder dan 30 minuten

Ingredienten

12 witte asperges

12 groene aspergetips

Sakura cress

12 coquilles

4 theelepel haringkaviaar

Peper en zout

12 plakjes ibericoham

Oude aceto balsamico

Bereiding

Schil de witte asperges en kook ze beetgaar, laat in het kookvocht liggen.

Neem alleen de kop van de groene aspergetips en blancheer deze.

Dresseer de ibericoham op het bord.

Leg daarboven de warme asperges.

Schroei a la minute de coquilles in een hete pan en leg deze op de asperges.

Leg op de coquilles de groene aspergekoppen wat haringkaviaar en sakura cress.

Druppel wat oude aceto balsamico over de ibericoham.

Draai er wat vers gemalen peper en zout over.

