

## Asperges met kervel en ham



Groen/Wit



Hoofdgerecht



4 Personen



Meer dan 30 minuten

## Ingrediënten

400 gr. witte aspergepunten

4 sneetjes casinobrood

1/2 citroen

zout

100 gr. groene aspergepunten

4 plakjes gerookte ham

80 gr. Goudse belegen in blokjes

boter

2 tl. zout

1 tl. kervel

60 gr. boter

## Bereiding

1. Leg 60 gr. boter op een schoteltje om ze op kamertemperatuur te laten komen.
2. Schil en gaar de asperges volgens het basisrecept.
3. Was de kervel, dep hem droog met een schone theedoek of wat keukenpapier en hak hem fijn.
4. Pers de citroen uit en zeef het sap.
5. Meng de boter de kervel met elkaar tot een smeuge massa.
6. Voeg er naar smaak zout en een paar druppels citroensap aan toe.
7. Bestrijk de sneetjes casinobrood met boter en rooster ze licht in een koekenpan.
8. Bestrijk een kant met de kervelboter.
9. Verwarm de oven voor op 220°C.
10. Haal de gare aspergepunten uit het kooknat, laat ze goed uitlekken en leg ze op een schone theedoek of wat lagen keukenpapier.
11. Snij de aspergepunten in de lengte door en leg de halve aspergepunten op de kervelboter.
12. Leg er een plakje gerookte ham op en verdeel de blokjes Goudse belegen over de ham doen.
13. Schuif de toast in de oven en bak ze een minuut of twaalf.

