



## Asperges met Korianderpesto, serranohamchips en gegrilde cherrytomaatjes



 Wit  
 Bijgerecht

 4 Personen  
 Minder dan 30 minuten

## Ingredienten

1 kg. asperges  
8 cherrytomaatjes  
Geraspte parmezaan  
2 eieren

1 zakje rucola  
Bosje koriander  
Olijfolie

8 plakjes serranoham  
Pijnboompitten  
Zeezout uit de molen

## Bereiding

1. Koriander met licht geroosterde pijnboompitjes, olijfolie, parmezaan en olijfolie en wat zeezout in de blender fijn malen.
2. Serranoham in olijfolie uitbakken.
3. Cherrytomaatjes halveren, bestrooien met wat zout en in een grillpan grillen zonder olie.
4. De asperges schillen en koken volgens het basisrecept.
5. Bak ondertussen de rucola op hoog vuur snel knapperig.
6. Laat de asperges uitlekken en doe twee á drie eetlepels kookvocht bij de korianderpesto.
7. Leg op ieder voorverwarmd bord wat rucola, daarop de asperges, de serranoham, en 4 halve zacht gekookte eieren.
8. Druppel de korianderpesto eromheen en garneer met de gegrilde cherrytomaatjes.

