

## Asperges met serranoham



 Wit  1 Personen  
 Hoofdgerecht  Minder dan 30 minuten

## Ingrediënten

500 gr. asperges	Gezouten roomboter	Verse peterselie
Verse bieslook	Witte wijn	150 gr. serranoham
Versgemalen peper		

## Bereiding

Smakelijk!

1. Schil de asperges en leg ze in water, tot ze net onder staan, met zout, een schepje suiker, een flinke scheut witte wijn en een klontje roomboter en kook ze gaar.
2. Serranoham in stukjes snijden.
3. Peterselie en bieslook fijnsnijden.
4. In een klein pannetje de gezouten roomboter smelten, serranoham, peterselie en bieslook meeverwamen en op smaak brengen met vers gemalen zwarte peper.
5. Asperges afgieten als ze gaar zijn en op schaal leggen.
6. Gesmolten Serranohamboter erover gieten.