



## Asperges op de barbecue



 Wit  
 Bijgerecht

 4 Personen  
 Minder dan 30 minuten

## Ingredienten

1 kg geschilde asperges

ambachtelijke beenhamplakken  
(evenveel als het aantal asperges)

Kruidenboter

1 bouillonblokje

1 Blancheer de asperges in water met het bouillonblokje. Laat de asperges na het blancheren goed uitlekken. 2 Bestrijk de plakken beenham aan de binnenkant met kruidenboter. 3 Rol de asperges een voor een in een plak ham en leg ze daarna op de voorverwarmde barbecue. Draai ze af en toe om. Als de ham is verkleurd naar een lichtbruine kleur en de vormen van het rooster zichtbaar zijn, is het geheel gereed om op te dienen.

Tip: Serveer met op de barbecue gepofte aardappels.