





Asperges Saltimbocca



 Groen/Wit
 Bijgerecht

 3 Personen
 Minder dan 30 minuten

Ingredienten

800 gr. witte en/of groene asperges
olijfolie extra vierge

150 gr. parmaham
fleur de sel (zeezout)

3-4 takjes salie, alleen de blaadjes
- barbecue

Bereiding

1. Schil alleen de witte asperges. Snijd van beide asperges een plakje van de onderkant.
2. Kook de asperges in een bodem water met zout 12 min.
3. Neem de asperges uit de pan en laat ze goed uitlekken.
4. Leg op elke asperge een (klein) salieblaadje.
5. Wikkel er 1-2 plakjes ham om.
6. Rooster de asperges op de hete barbecue in 5-6 min. bruin en gaar.
7. Leg ze op een schaal, sprenkel er extra vierge olijfolie over en bestrooi met fleur de sel.