




Croustades met aspergepesto en rauwe ham



 Wit
 Snack

 3 Personen
 Meer dan 30 minuten

Ingredienten

8 witte asperges	4 groene asperges	4 sneetjes wit brood, korstloos
4 plakken rauwe ham (bv. Coburger- 2 á 3 eetlepels (olijf)olie of Serrano-ham)		1 teentje knoflook
12 zwarte olijven	4 vormpjes met een doorsnede van 13 cm	peper
zout		

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 175°C (hete lucht op 160°C).
2. Schil en gaar de asperges volgens het basisrecept en laat ze uitlekken.
3. Bestrijk de sneetjes brood aan beide zijde goed met olie en leg ze in de vormpjes.
4. Laat de punten iets uitsteken zodat ze iets hol liggen.
5. Rooster ze in het midden van de oven in ca. 7 minuten goudbruin.
6. Laat ze afkoelen en verwijder de vormpjes.
7. Pak de uitgelekte, afgekoelde asperges en snijd de kop met 2 cm steel er vanaf. Houd deze topjes apart.
8. Doe de rest van de asperges en de olie in de keukenmachine.
9. Pel de knoflook en pers ze erboven uit.
10. Pureer dit en breng het op smaak met zout en peper.

11. Snijd de ham in reepjes.
12. Besmeer het brood met de aspergepuree.
13. Verdeel de ham en de aspergepunten erover.
14. Garneer met de olijven.