

<https://www.aspergecentrum.nl/>

Groene asperges met een roomsaus en witte wijn



Groen



Hoofdgerecht



4 Personen



Minder dan 30 minuten

Ingrediënten

1 kg. groene asperges
1 doosje roomkaas
zout en peper

250 gr. gekookte ham
1 kleine ui

1 dl witte wijn
1 teentje knoflook

Bereiding

1. Schil het onderste gedeelte van de groene asperges en kook ze in water met zout en een snufje suiker 3 min. als u ze beetgaar wilt hebben of hooguit 5 min. als u ze zacht en gaar wilt hebben.
2. Snijd het teentje knoflook in plakjes en de ui in stukjes.
3. Bak de gesneden gekookte ham, de knoflook en de ui aan.
4. Voeg 1 dl wijn toe en verwarm de massa.
5. Los hierin vervolgens de roomkaas op en goed doorverwarmen.
6. Breng het geheel op smaak met wat zout en peper giet de saus over de groene asperges.

Smakelijk eten!