




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

## Pannenkoekje met asperges, prosciutto en crèmefraïchesaus



 Wit  
 Voorgerecht

 5 Personen  
 Minder dan 30 minuten

## Ingredienten

15 asperges  
125 ml. koksroom  
Peper en zout

20 plakken prosciuttoham  
Citraensap  
Gemengde slasoorten voor de  
garnering  
2 eieren

125 ml. crème fraîche  
Mayonaise  
Cherrytomaatjes

Voor het beslag:

## Bereiding

Smakelijk eten!

1. Maak van de ingrediënten het pannenkoekenbeslag en roer het mooi glad. Als het nodig is eventueel zeven door een grove zeef.
2. De asperges schillen en afkoken in water met zout.
3. Tien asperges halveren, de andere vijf in stukjes snijden.
4. Pannenkoekje omdraaien en verder afbakken. Later even opwarmen in de oven.
5. De plakken ham snijden.
6. Maak een saus van de crème fraîche, koksroom, mayonaise, scheutje citroensap en peper en zout.

7. Pannenkoekje op het bord leggen en daarop een beetje sla leggen, daar bovenop twee plakken ham en een doormidden gesneden asperge.
8. Napperen met wat saus en verder afgarneren met sla en cherrytomaatjes.