

Ingrediënten voor 4 personen

- 500 gram witte en 500 gram groene asperges - klontje boter - zout/peper - beetje suiker - bolletje mozzarella - potje groene pesto - bosje salie - Italiaanse ham, bv Parmaham of Seranoham - eieren - olijfolie

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Italiaans  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Gegratineerde Asperges met ham en Mozzarella

Ik had nog nooit verse asperges gegeten, alleen die uit een potje. Toen ik een paar weken terug dit recept tegen kwam in een blaadje van de supermarkt, sprak dat meteen aan. Ik heb het iets aangepast en het was echt heerlijk :-)

### Bereidingswijze

Schil de asperges en snijd de laatste, houtachtige, 2 a 3 cm eraf. Kook de witte asperges ongeveer 20 minuten in zoutwater met boter en suiker. Voeg de laatste 12 minuten de groene asperges toe. De asperges goed uit laten lekken, en in een ingevette ovenschaal leggen. De oven voorverwarmen op 200 graden. De eieren hard koken. De mozzarella in plakjes snijden. De plakjes mozzarella ieder op een plakje ham leggen, bestrooien met wat zout en peper. Besmeren met een theelepeltje pesto, een salieblaadje erop leggen de ham dicht vouwen. De ham/ mozzarella pakjes op de asperges leggen, een paar drupjes olijfolie eroveren gratineren in de oven tot de kaas licht gesmolten is. Serveren met partjes ei. Eet smakelijk!

### Serveertips

Wij aten de asperges met in knoflook gemarineerde, gegrilde garnalen.....

