Aspergerolletjes met Italiaanse ham

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

500 gram groene asperges
500 gram witte asperges (geschild)
zout
8 plakjes Italiaanse ham
8 plakjes Italiaanse kaas
2 deciliter olijfolie
1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)
1 citroen (geraspte schil)
2 eetlepels kappertjes

Bereidingswijze

1. **Snij 2 à 3 cm van de onderkant van de groene asperges**
2. **Kook de asperges beetgaar in gezouten water. Giet af en dep droog.**
3. **Leg op elk plakje ham een plakje kaas. Verdeel hierover de asperges. Rol op en leg naast elkaar in een ovenschaal.**
4. **Meng in een kom de olijfolie met de bladpeterselie, de citroenschil en de kappertjes. Verdeel over de aspergerolletjes. Zet 10 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.**