



Aspergerolletjes met Italiaanse ham



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

500 gram groen 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.