



Groene Asperges gebakken met Parmaham en Parmezaanse kaas

Voorgerecht voor het aspergeseizoen met Alpro Lekkere en Gezonde Keuken

Bereidingswijze

1. Droog de Parmaham tussen twee vellen bakpapier voor 45 minuten op 80 °C in de oven. Snij de 2 sneden brood in kleine stukjes en bak goudbruin in een pan met 1 eetlepel Alpro Lekkere en Gezonde Keuken.
2. Maak de asperges schoon en schil ze met een dunschiller rondom van vlak onder het kopje naar beneden en snij de onderkant (1-3 cm) ervan af. Bak de asperges beetgaar in de overgebleven Alpro Lekkere en Gezonde Keuken. Breng op smaak met vers gemalen peper.
3. Serveer de gebakken asperges met geraspte Parmezaanse kaas, gedroogde Parmaham en rucola. Maak het af met een paar druppels truffelolie, broodkruimels en zeezout.



4 personen



1u 10min



Ingrediënten

- 24 groene asperges
- 100 g rucola
- 50 g Alpro Lekkere en Gezonde Keuken
- 4 plakken Parmaham
- 40 g Parmezaanse kaas
- 2 sneden bruin brood
- Een paar druppels truffelolie
- Versgemalen peper
- Zeezout

Bereid met

Lekkere en Gezonde Keuken

