Tagliatelle van asperge met romige hamsaus

Datum: 19-10-2009
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 plakken rauwe ham
- 2 bundels witte asperges (à 500 g)
- 200 g achterham, in reepjes
- 500 ml slagroom
- 2 l volle melk
- 100 g geraspte grano padano (kaas)
- veldsla/rucola

Bereidingswijze:

Bak de plakken rauwe ham in een pan met een antiaanbaklaag op hoog vuur bruin en knapperig. Laat ze op keukenpapier afkoelen. Snijd de houtachtige uiteinden van de asperges en schil ze vanaf net onder de kop rondom met een dunschiller. Schaaf de asperges vervolgens met de dunschiller in de lengte in dunne plakken, of snijd ze met een scherp mes in lange dunne plakken. Breng de reepjes achterham met de slagroom/water aan de kook en laat op laag vuur 10 minuten zachtjes doorkoken, breng op smaak met zout en peper. Pureer het met de staafmixer tot een romige saus. Breng de melk aan de kook met zout en peper naar smaak en kook de aspergesliertjes in 5-7 minuten bietgaar.

Serveer de romige hamsaus. Leg hier de tagliatella op en de plak gebakken ham erop. Bestrooi het gerecht met geraspte kaas. Afgarneren met veldsla/rucola.