Groene asperges met Coburger ham

Datum: 21-10-2002
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 400 gr. Groene asperges
- 2 kleine teentjes knoflook
- 12 eetlepels olijfolie
- 4 eetlepels balsamicoazijn
- 1 zakje basilicum(30 gr.)
- 200 gr. Coburger ham
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Dun plakje van onderkant aspergepunten afsnijden. In pan met kokene water en zout asperge in ca 3 minuten bietgaar koeken, in vergiet laten uitlekken.

Knoflook pellen en boven kom uitpersen, olie, azijn, zout en peper toevoegen en tot dressing kloppen, steeltjes van basilicum verwijderen, blad flinterdun in reepjes snijden.

Aspergepunten en plakjes ham rangschikken op de bordendressing en basilicum erover verdelen.