

Aspergeglaasje met ham en tuinkers

Datum:	12-05-2014
Type gerecht:	Amuse
Samengesteld door:	Wim Hovens
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 4 witte asperges, geschild
- 2 plakjes Parma ham, in reepjes
- 4 theel. crème fraîche
- 4 theel. mayonaise
- 1 theel. kerriepoeder
- 2 theel. tuinkers, van het bed geknipt

Bereidingswijze:

Snijd de asperges in plakjes van 3-4 mm. Kook de aspergeplakjes in een bodem water met zout beetgaar. Giet de asperges af in een zeef en spoel ze onder stromend water koud. Laat de asperges goed uitlekken. Schep er de hamreepjes door. Verdeel de asperges over amuse- of kleine wijnglazen. Meng de crème fraîche met de mayonaise, de kerriepoeder en zout en peper naar smaak. Schep een lepeltje kerriecrème op de asperges en garneer met een toefje tuinkers.