

Asperges in flensjes

Datum: 08-06-2015
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 16 witte asperges
- zout
- 6 eieren
- 200 ml melk
- 20 g gesnipperde bieslook
- 16 sneetjes Bayonne- of Parmaham

Bereidingswijze:

Snijd de harde uiteinden van de asperges en schil de stengels tot ongeveer 5 cm onder de kop. Blancheer ze 4-5 minuten in gezouten, kokend water, tot ze net gaar zijn (test dit met een scherp mes). Dompel ze onder in ijswater om het garingsproces te stoppen.

Verwarm een grote koekenpan met antiaanbaklaag op matig vuur. Klop in een kom de eieren, melk, bieslook en een snufje zout door elkaar. Neem de hete pan van het vuur, laat er een klein soeplepel met eimengsel in lopen en kantel de pan snel om het over de bodem te laten uitlopen. Zet de pan weer op het vuur en bak het eimengsel een paar minuten. Maak het flensje met een spatel voorzichtig los en keer hem om. Bak de andere kant in een paar minuten lichtbruin. Bak zo nog 7 flensjes.

Leg de flensjes op een bord en dek ze af met aluminiumfolie. Snijd de flensjes in tweeën. Wikkel elke asperges in een half flensje en dan in een plakje Bayonne ham.