

ASPERGES PARMAHAM KRIELTJES



Ingrediënten (voor 4 personen):

- 800 g groene asperges
- 400 g parmaham
- 600 g krieltjes
- enkele snoeptomaatjes
- kruiden zoals zout, peper, tijm en rozemarijn

Bereidingswijze:

- Was de asperges en kook ze kort gaar.
- Wikkel rond elke asperge een schijfje parmaham en schik ze op 4 bordjes.
- Was de krieltjes, schik ze in een braadslede, voeg een beetje olie toe samen met kruiden zoals zout, peper, rozemarijn en tijm.
- Zet de krieltjes gedurende 45 min in een voorverwarmde oven op 180°C.
- Dien op en werk af met een snoeptomaatje.
- Smakelijk!