

# Asperges op Italiaanse wijze

## Ingredienten 4 p.

- truffelolie (of olijfolie) 400 g asperges 4 sneetjes Parmaham
- rucola 100 gr bieslook 0.5 potje parmezaanschilfers gedroogde tomaatjes.

## **BEREIDINGSWIJZE**

1. Schil de asperges en kook ze gaar in licht gezouten water (afhankelijk van de dikte).
2. Laat de asperges uitlekken. En afkoelen
3. Rol de asperges in de Parmaham.
4. Schik de asperges op de rucola, besprenkel met de truffelolie.
5. en werk af met Parmezaanschilfers ,gesnipperde bieslook en in reepjes gesneden gedroogde tomaatjes.