



## Groene asperges en ham in bladerdeeg

**2 PERSONEN**

🕒 45 minuten

**DIT HEB JE NODIG:**

- 🍴 12 groene asperges
- 🍴 4 plakjes bladerdeeg ( ontdooid )
- 🍴 4 plakjes ham
- 🍴 1 ei
- 🍴 4 el geraspte kaas
- 🍴 1 el olijfolie
- 🍴 peper
- 🍴 zout

**MATERIAAL:** bakplaat met bakpapier

**ZO MAAK JE HET:**

1. Verwarm de oven op 200°C.
2. Snijd ca. 2 cm van de onderkant van de asperges.
3. Groene asperges hoef je over het algemeen niet te schillen maar als je met een mesje vanuit de onderkant er draden vanaf kunt trekken, dan kun je ze beter even schillen.
4. Breng een pan met een ruime hoeveelheid water aan de kook.
5. Blancheer de asperges kort en giet ze voorzichtig af.
6. Bestrijk ze met olijfolie en bestrooi met peper en zout.
7. Leg op ieder velletje bladerdeeg een plakje ham.
8. Leg de asperges er schuin op en vouw de bladerdeeg hoeken aan de bovenzijde over elkaar.
9. Duw de randen goed op elkaar zodat ze goed ingepakt zitten.
10. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg de asperge pakketjes er op.
11. Bestrijk de pakketjes met het losgeklopte ei en bestrooi met een beetje kaas.
12. Zet ze 20 minuten in de oven.

**TIP:** Lekker om bij een stukje vlees of vis te serveren of als origineel gerecht voor de lunch.

**BRON:** [leukerecepten.nl](http://leukerecepten.nl)

