



## Groene asperges met Parmezaanse kaas en Parma ham

### 2 PERSONEN

🕒 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 12 groene asperges
- 🍴 12 plakken Parmaham
- 🍴 2 el extra vierge olijfolie
- 🍴 2 el gerijpte balsamico azijn
- 🍴 25 g Parmezaanse kaas flakes

**MATERIAAL:** ovenschaal

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm je oven voor op 180°C.
2. Neem een asperge in twee handen en buig totdat de achterkant eraf breekt.
3. Dit is het punt waarop de asperge van sappig naar droog gaat, waardoor je zeker weet dat je het beste gedeelte van de asperge hebt.
4. Doe dit bij alle asperges en leg in een ovenschaal.
5. Besprenkel met olijfolie, peper en zout, en hussel ze door elkaar.
6. Rol nu elke asperge in een plak Parmaham en leg terug in de schaal.
7. Zorg dat je één laag hebt en ze dus niet op elkaar liggen.
8. Rooster de groene asperges met Parmaham in 15 minuten (afhankelijk van de dikte kan dit verschillen) tot ze beetbaar zijn.
9. Serveer met gerijpte balsamico azijn en flakes van Parmezaanse kaas.



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