

Beste kookvrienden,

Hierbij een receptje om nog even terug te denken aan de warme zomerdagen.

Groene asperges, parmaham en vinaigrette met Parmezaanse kaas.

Voor twee personen:

Voor de vinaigrette:

- 1 theelepel mosterd op oude wijze (of gewone)
- 2 eetlepels Xeresazijn
- 4 eetlepels olijfolie
- 15 gr geraspte Parmezaanse kaas
- zout en peper

Meng de mosterd met de Xeresazijn, voeg de olijfolie, de Parmezaanse kaas en een snuifje zout en wat peper van de molen toe.

Reserveer in de koelkast

Voor de asperges:

- een bussel groene asperges
- sneetjes parmaham
- enkele blaadjes basilicum
- schijfjes Parmezaanse kaas (afgehaald van een blok kaas met de dunschiller)
- peper van de molen

Schil de asperges met de dunschiller vanaf de kop naar het voeteinde waar je eerst 3cm van hebt afgesneden

Kook de asperges 5 à 7 minuten in kokend gezouten water. Ze moeten nog een beetje stevig blijven. Laat ze uitlekken.

Serveer de helft van de asperges in elk bord, plaats daarop een sneetje parmaham, de schilfers Parmezaanse kaas, enkele blaadjes basilicum en lepel er de vinaigrette over.

Voeg een klein beetje peper toe.

Dien lauw of koud op.

Geniet van dit zomers gerechtje vergezeld van een koel biertje of een glaasje gekoelde witte wijn.

Laat het jullie smaken

Thierry

