

## Pannacotta van asperges met boerenham, ei en aardappel

*De pannacotta dient een dag van tevoren gemaakt te worden*

### Ingrediënten (circa 10 glaasjes)

250 gram geschilde asperges  
Water  
Zout  
Suiker  
Foelie  
2 ½ dl room  
4 gram gelatine  
4 gekookte eieren  
100 gram gekookte ham  
Peterselie  
1 grote aardappel



Kleine glaasjes om in te serveren

### Bereiding

Kook de asperges met water, suiker, zout en wat foelie in 20 minuten gaar. Giet de asperges af en pureer ze met behulp van de blender. Voeg de room toe en passeer het door een fijne zeef. Week de gelatine in een klein beetje koud water en verwarm het water tot de gelatine is opgelost. Meng door het aspergemengsel en maak op smaak met peper en zout. Vul de glaasjes met de aspergeroom. Zet in de koeling en laat gedurende 24 uur opstijven.

Hak de eieren, boerenham en de peterselie heel erg fijn en meng het door elkaar en maak het op smaak met peper en zout. Schil de aardappel en snijd er een hele fijne julienne van. Spoel het zetmeel van de aardappeljulienne en maak deze vervolgens droog met een keukendoek. Frituur de julienne op 175 graden totdat deze krokant is. Dresseer wat van het ei-ham-peterselie mengsel op de pannacotta en garneer het af met de gefrituurde aardappel.

### Eet smakelijk!

Komt u er niet uit of heeft u vragen? Neem dan contact op met onze koks via de homepage. Zij helpen u graag bij de bereiding van dit heerlijke asperge recept.