**Aspergespuree met gegratineerde asperges**

groene asperges
Parmesan
witte wijn
witte balsamico
room
peper & zout

citroen
witte asperges
boter
pancetta
gekookte ham
eieren
peterselie
azijn

Stoom de groene asperges gaar. Snijd er de toppen af en zet warm weg. Pureer de stelen van de groene asperges met wat geraspte Parmesan, een scheutje witte wijn, een beetje witte balsamico en een flinke scheut room. Kruid met peper en zout.

Stoom de witte asperges halfgaar. Bak ze af in een pan in wat boter tot ze kleuren. Laat ze even afkoelen.

Bak pancetta krokant, dep droog met keukenpapier en verkruimel.

Kruid de gebakken asperges met peper en zout en wikkel ze per twee in een sneetje gekookte ham. Leg ze in een ingevette ovenschotel en schaaf Parmesan over de ham. Bestrooi met wat verkruimelde pancetta. Zet de schotel een tiental minuutjes in een oven voorverwarmd op 185°C en dan nog een paar minuutjes onder de grill.

Pocheer de eitjes 5 minuten in niet kokend water gemengd met azijn. Hak peterselie. Maak een hollandaisesaus.

**Op het bord**: een tweetal aspergerolletjes, een schep puree van groene asperges met daarop een gepocheerd eitje. Werk af met een paar lepels hollandaise, gehakte peterselie, de topjes van de groene asperges en een schijfje citroen.