**Hamrolletjes met asperges en kaassaus**

Parmezaan

peper & zout

nootmuskaat

gekookte ham

cheddar

Gruyère

witte asperges

bieslook

peterselie

lente-uitjes

eieren

olijfolie

roomkaas

**De voorbereiding**. Schil de asperges. Snipper bieslook, hak peterselie en snijd de lente-uitjes. Kook een viertal eitjes hard. Snijd ze, eens afgekoeld, in plakjes.

**Maak de kaassaus**. Smelt de roomkaas, type ‘Phyladelphia’ op lage temperatuur en meng met geraspte Parmezaan. Kruid met peper, zout en nootmuskaat.

Wikkel twee asperges in een sneetje gekookte ham. Leg de hamrolletjes in een ovenschotel, ingevet met olijfolie.

Bestrooi de schotel met de lente-uitjes en het bieslook. Leg daarop een laag geraspte cheddar en daarop de kaassaus en de schijfjes hardgekookte eitjes.

Bedek de schotel met versgemalen Gruyère. Zet de schotel 35 minuten in een voorverwarmde oven op 185°C.

Dien op met gehakte peterselie.