**Terrine van asperges op Vlaamse wijze**

asperges

gekookte ham

eieren

peterselie

[kruidentuiltje](https://www.creatief-koken.be/basis/6200.htm)

gelatine
prei
selder
wortelen
uien

knoflook

peper & zout

Schil een twaalftal asperges. Kook ze gaar in licht gezouten water. Bewaar het kookvocht. Maak een [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm) met prei, ui, selder, wortelen, knoflook en een kruidentuiltje. Kook de groenten met het tuiltje in het aspergekookvocht. Kruid met peper. Zeef en laat de bouillon verder inkoken om een intensere smaak te bekomen.

Maak een zestal hardgekookte eieren. Haal de pel eraf en hak ze grof. Hak de blaadjes van een busseltje peterselie fijn. Haal het zwoerd van een zestal sneden gekookte ham.

Neem een terrine in glas en bekleed die met folie. Begin voor de opbouw met een schel ham. Maak dan lagen met de asperges, gehakte eieren en peterselie. Herhaal tot de terrine gevuld is en sluit af met een schel gekookte ham.

Week een paar gelatineblaadjes in koud water. Knijp ze uit en laat ze oplossen in de lauwe bouillon. Giet de bereiding voorzichtig in de terrine tot die tot aan de rand gevuld is. Dek de terrine af en zet ze een nachtje weg in de koelkast.

Zet de terrine zonder deksel omgekeerd op een plat bord. Verwijder ze voorzichtig en haal het folie eraf. Je kan ze nu perfect in schijven snijden. Die op met een slaatje en koud sausje naar keuze.