**Hespenrolletjes met asperges**

gekookte beenham

asperges

eieren

ijsbergsla

komkommer

kerstomaatjes

peterselie

aardappeltjes

bieslook

mayonaise

peper en zout

Schil de asperges grondig. Stoom ze gaar in een tiental minuutjes, afhankelijk van hun dikte. Laat volledig afkoelen. Rol ze per twee op in sneetjes gekookte ham.

Was de ijsbergsla en snipper de blaadjes. Snijd een komkommer ongeschild in plakjes. Kook de eieren hard, laat volledig afkoelen en snijd ze gepeld in plakjes. Kook aardappeltjes. Laat ze volledig afkoelen. Verdeel ze in partjes en meng ze in een kommetje met mayonaise en gesnipperd bieslook.

**Op het bord**: een bedje ijsbergsla met daarop de hamrolletjes met asperges. Werk af met een paar stukjes aardappel, gesneden ei, gesneden komkommer, kerstomaatjes en gehakte peterselie.

Serveer met een potje mayonaise en zet ook de pepermolen en een zoutvatje klaar.

Vervang eventueel de koude aardappeltjes door gebakken aardappeltjes voor een even lekkere variant. Je kan ook een dienbord vullen met deze rolletjes en de begeleidende ingrediënten en deze gebruiken in een koud buffet.