Amuseglaasje met asperges, ham en tuinkers

4 personen

4 witte asperges

2 plakjes gekookte ham, in reepjes

2 theel. Creme fraiche

2 theel. Mayonaise

Halve theel. Kerriepoeder

Beetje tuinkers

Asperges schillen, in stukjes snijden en gaar koken.

Goed laten uitlekken.

Amuseglaasjes vullen met stukjes asperges en hamreepjes

Sausje maken met creme fraiche, mayonaise en kerriepoeder.

Dit in het glaasje doen over de ham en asperges.

Garneren met een toefje tuinkers

Lekker als voorgerecht of tussengerecht.