



Hapjes

Aspergespiralen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

- 1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
- 2 eetlepels mosterd
- 2 theelepels citroensap
- 1/2 theelepel rozemarijn (gedroogde)
- 4 plakjes parmaham
- 12 groene asperges (dunne)

Bereidingswijze

Snij de achterkant van de asperges af. Meng de mosterd, het citroensap en de rozemarijn onder elkaar. Smeer dit op het deeg. Snij het deeg vervolgens in repen van ± 2 cm breed. Snij de Parma-ham in lange repen en draai die rond de asperges.

Draai er daarna het deeg rond, met de mosterdzijde naar binnen. Leg de spiralen op een bakplaat met bakpapier en plaats die 20 minuten in een voorverwarmde oven van 200°.

