

## “Crespelle met asperges”



Crespelle zijn een Italiaanse variant voor onze pannenkoeken en worden vaak als voorgerecht geserveerd.

### Voor 12 stuks heb je nodig:

200 g bloem

3 eieren

2 ½ dl melk

mespunt zout

boter om te bakken

Voor de vulling:

150 g gare asperges

20 g boter

1 eetlepel bloem (afgeschud)

½ dl kookvocht van de asperges of groentebouillon

¾ dl melk

2 hard gekookte eieren

100 g gekookte ham

zout

peper

2 eetlepels in reepjes gesneden basilicum

12 plakken Old Amsterdam

Boter om in te vetten

50 g geraspte Old Amsterdam

### Hoe maak je het:

Zeef de bloem in een kom en klop de eieren en de melk erdoor en nog eens 1 dl water. Voeg wat zout toe en laat het beslag 1 uur staan. Bak er dan 12 flensjes van. Snijd de asperges in stukjes. Smelt de boter en voeg de bloem toe. Laat de bloem 1 minuut zachtjes bakken en voeg dan geleidelijk en onder roeren het kookvocht of de bouillon en de melk toe. Blijf roeren tot de saus kookt. Leg de stukjes asperges in de saus. Pel de eieren en snijd ze in stukken. Snijd de ham in blokjes en schep de eieren en de ham door de saus. Voeg zout, peper en het basilicum toe. Leg op elk flensje een plak kaas en verdeel de vulling erover. Rol de flensjes op of sla ze dubbel en leg ze in een beboterde ovenvaste schaal. Bestrooi de bovenkant met de geraspte kaas en schuif de schaal in een voorverwarmde oven van 180 °C. Laat 20 minuten bakken.