



BBQ FLAVOUR  
CHARCOAL & SMOKE WOOD

# GROENE ASPERGES HAM

## INGREDIËNTEN:

bosje groene asperges  
serranoham  
rode ui  
takje sali

## BENODIGDHEDEN:

BBQ  
rookplank beuken

## SET UP:

directe hitte

Begin met het één uur lang weken van de rookplank in water. Was ondertussen de groene asperges en snijd de onderkant eraf.

Snijd vervolgens de plakken Serranoham in de lengte doormidden en wikkel de groene asperges in van onder naar boven met 2 halve plakken Serranoham waarbij de punten vrij blijven.

Grill nadien de asperges 8 minuten lang met directe hitte op 200°C en snijd de rode ui in ringen. Leg alle ingrediënten op de rookplank en rook 10 minuten lang. Serveer ten slotte met een takje sali.