Asperges grillées, jambon, mozarella

Les ingrédients

- 6 tranches de Jambon SUPERIEUR -25% de sel HERTA
- 16-20 Asperges blanches
- 4 boules de Mozzarella di Bufala
- 100 g de roquettes
- 1 yaourt Grec
- Huile d'olive, pesto

Préparation:

- Épluchez les asperges, divisez-les en 3 et enduisez-les d’huile d’olive. Salez, poivrez.
- Grillez les asperges pendant 3 minutes dans une poêle. Quand les asperges sont encore légèrement al dente et croquantes, sortez-les.
- Pour l’assaisonnement, mixez le pesto avec le yahourt et l’huile d’olive, en y ajoutant du poivre.
- Dressez les asperges grillées avec le jambon SUPERIEUR -25% de sel HERTA, la roquette et la mozzarella di Buffala dans une assiette. Servez avec l’assaisonnement au pesto.

Préparation: **0-15 min**

Type de plat: **Entrée**

Personnes: **4**