Classic ham-cheese met asperges

Ingrediënten:

- 8 sneetjes HERTA® SUPERIEUR Ham
- 375g pasta, type rigatoni of tortellini
- 1 broccoli
- 300g witte asperges
- 60g doperwten, diepvries
- 2 knoflookteentjes
- 125g Feta kaas
- 250 ml sojaroom
- Dragon droog, nootmuskaat

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180°C met de grill aan. Breng twee grote potten met gezouten water aan de kook.
- Snij het houtachtige uiteinde van de asperges en schil grondig met een dunschiller. Snij de asperges in stukken van ± 2 cm. Verdeel de broccoli in roosjes. Kook de pasta al dente.
- Kook in de andere pot de stukjes asperges en broccoli in 5-6 minuten beetgaar. Voeg er de laatste minuut de erwten aan toe. Snijd intussen de HERTA ham Supérieur in stukjes.
- Giet de pasta af, en houd 350 ml kookvocht over. Stort de pasta in een vuurvaste schotel en meng er de groenten, stukjes gekookte HERTA ham Supérieur, dragon, geperst knoflookteentje, het kookvocht en Sojaroom onder. Kruid met nootmuskaat, peper en zout en meng goed. Verkruimel er de feta over en bak 15 à 20 minuten of tot de bovenlaag goudbruin is.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Voorgerecht**

Personen: **4**