



Aspergecoquillages

Bereidingstijd: 20 minuten, griltijd: 3 tot 4 minuten

<i>2 blikjes slierasperges à 180 g</i>	<i>2 theelepels mangochutney</i>
<i>¼ l aspergevocht</i>	<i>2 theelepels marmelade</i>
<i>4 plakken ham</i>	<i>sojasaus</i>
<i>2 hardgekookte eieren</i>	<i>witte wijn</i>
<i>30 g boter</i>	<i>zout en peper</i>
<i>30 g bloem</i>	<i>4 eetlepels geraspte kaas</i>

Zet de oven op de grillstand. Laat de asperges uitlekken, vang het vocht op. Maak een roux van de boter, bloem en het vocht van de slierasperges. Gebruik zoveel vocht als nodig is voor een vrij dikke saus. Voeg mangochutney, marmelade en een scheutje sojasaus toe. Maak op smaak met witte wijn. Snijd de asperges in stukjes van 2 cm en de ham in reepjes. Pel de eieren en prak ze grof. Doe deze ingrediënten bij de nog warme saus en voeg naar smaak wat zout en peper toe. Beboter 4 schelpen of brede vuurvaste potjes en vul deze met het mengsel. Strooi er geraspte kaas overheen en wat vlokjes boter. Laat ze in 3 tot 4 minuten onder de grill goudbruin kleuren.