

## Asperge-ham mousse



Ingrediënten:

100 gram asperges uit blik met vocht, 75 gram fijn gesneden ham, 100 gram zachte roomkaas. Gemalen foelie, eventueel wat zout.

Asperges met vocht en ham 5 min. Zachtjes koken. Het geheel met de zachte roomkaas mixen. Foelie en eventueel zout toevoegen. Met de staafmixer glad maken. Lekker als borrelhapje op een stukje brood of zo mogelijk een toastje, of gewoon zo.

## Luchtige tomatencrème

Door deze crème maak je af door er wat gehakte bieslook over te strooien. Je kunt de bieslook ook door de crème roeren. In plaats van bieslook kun je selderij of dille toevoegen.

2 sprietjes bieslook

8 eetlepels slagroom of sojaroomb

2 eetlepels ongepasteuriseerde of sojayoghurt

150 ml gezeefde tomaten

Snufje zout en peper

Snufje kerriepoeder

2 kleine porties

**Snijd** de bieslook fijn.

**Klop** de slagroom met de yoghurt, de gezeefde tomaten, een snufje zout, een snufje peper en een snufje kerriepoeder, tot de crème romig en luchtig is.

**Verdeel** de luchtige crème over twee kleine glaasjes en bestrooi met de bieslook.



**Tip:** het gebruik van kerrie is een keuze. In kerrie zit kurkuma, dat kun je dus ook gebruiken.