

Σπαράγγια Au Gratin

Υλικά

2	ματσάκια	Σπαράγγια
12	φέτες	Ζαμπόν
150	ml	Λευκό Ξηρό Κρασί
100	ml	Κρέμα Γάλακτος
100	γρμ.	Τυρί (τριμμένο)
3		Αυγά
		Βούτυρο

Ετοιμασία

1. Καθαρίζουμε τα σπαράγγια και τα βράζουμε για 20 περίπου λεπτά σε λίγο αλατισμένο νερό ή στον ατμό.
2. Κόβουμε τις φέτες του ζαμπόν στα δύο ως προς το μήκος (πρέπει να είναι σε αριθμό μισές από τα σπαράγγια) και τυλίγουμε σε κάθε μισή φέτα ζαμπόν 1 σπαράγγι.
3. Απλώνουμε τα ρολά σε βουτυρωμένο σκεύος σερβιρίσματος που μπαίνει στο φούρνο.
4. Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος με τα αυγά και το κρασί, προσθέτουμε το τυρί και ανακατεύουμε.
5. Περιχύνουμε με το μείγμα αυτό τα σπαράγγια και τα “γκρατινάρουμε” μέχρι να ροδίσει η επιφάνειά τους.