**Asperge-omeletrolletjes**



**Ingrediënten 2 personen**

* 3 eetlepels zonnebloemolie
* 4 eieren (losgeklopt)
* 4 witte asperges
* 4 plakjes gerookte kipfilet (vleeswaren)
* 0.5 bosje bieslook

**Bereiden:**

1. Verhit ½ eetlepel olie in een koekenpan en bak van de eieren 2x een omelet met scheutje chili saus.
2. Schil de asperges en verwijder de houtachtige uiteinden. Kook de asperges in circa 18 minuten gaar in water met wat zout.
3. Leg op elke omelet 2 plakjes kipfilet. Leg per omelet 2 asperges op driekwart van de omelet, de asperges mogen iets uitsteken.
4. Houd 2 sprieten bieslook apart. Hak de rest van de bieslook fijn en bestrooi elke omelet ermee. Vouw de omelet over de onderkant van de asperges en rol vervolgens vanaf de zijkant op om een mooi rolletje te krijgen.
5. Bind met de achtergehouden bieslook per rolletje een spriet eromheen en knoop voorzichtig vast.