

<https://www.aspergecentrum.nl/>

Asperge-garnalengratin



Groen

Hoofdgerecht



4 Personen



Meer dan 30 minuten



Ingredienten

500 gr. groene asperges

75 gr. gepelde garnalen

75 gr. geraspte belegen Goudse

kaas

75 gr. champignons

1/8 liter crème fraîche

zout

25 gr. boter

versgemalen witte peper

Bereiding

1. Schil de asperges met een dunschiller, van vlak onder het kopje naar beneden. Snijd de harde uiteinden eraf.
2. Bind de asperges in bundeltjes. Bewaar de schoongemaakte asperges tot gebruik in een vochtige theedoek.
3. Kook de aspergeschillen en -uiteinden ca. 20 minuten in ruim water met zout.
4. Zeef het kookvocht en breng het opnieuw aan de kook. Kook hierin de aspergebundeltjes in ca. 15 tot 25 minuten (afhankelijk van de dikte) zachtjes gaar.
5. Neem de asperges uit de pan, verwijder de touwtjes en laat ze op een dubbelgevouwen theedoek goed uitlekken.
6. Leg de asperges met de kopjes in één richting in een lage ovenschotel.
7. Borstel, terwijl de asperges koken, de champignons met een kwastje schoon en snijd ze in vieren.
8. Verhit de boter in een koekenpan en bak hierin de champignons al roerende ca. 5 minuten op hoog vuur tot alle vocht verdampt is.
9. Neem de pan van het vuur, roer de garnalen en de creme fraîche erdoor en voeg naar smaak zout en peper toe.

10. Verdeel de saus over de asperges en laat hierbij de kopjes bloot. Strooi de geraspte kaas over de saus.

11. Zet de schotel één richel boven het midden van een voorverwarmde oven

(200 °C) en laat het geheel in ca. 15 minuten goudbruin worden.