

Asperge lasagne met Kalfspoulet



Wit



Hoofdgerecht



4 Personen



Meer dan 30 minuten

Ingrediënten

Pak lasagne vellen
geraspte kaas
bouillontablet
zout

500 gr kalfspoulet
30 gr boter
2 dl koksroom

1 kg asperges
30 gr bloem
suiker

Bereiding

1. Kalfspoulet gaar trekken in bouillontablet.
Kookvocht bewaren voor de roux.
2. Asperges schillen en in 10 a 12 minuten gaar koken in ruim water met schepje suiker, zout en 10 gram gesmolten boter.
3. Oven voorverwarmen op 200 graden.
4. Lasagnevellen bereiden zoals op de verpakking staat aangegeven.
5. Smelt de boter, roer de bloem erdoor.
6. Giet er langzaam de koksroom doorheen en een beetje van het aspergenat tot een smeuije roux ontstaat.
7. Voeg de gare kalfspoulet toe aan de roux.
8. Snijd de gare asperges in stukjes.
9. Vet een ovenschaal in met boter.
10. Schep een laagje kalfsragout in de schaal en leg daarop een laag lasagnebladen. Daarna een laag in stukjes gesneden asperges. Herhaal dit steeds en eindig met een laag kalfsragout.
11. Strooi de geraspte kaas erover en laat de schotel in het midden van de oven in ongeveer 30 minuten gaar worden.

12. Laat de schotel voor het serveren en aansnijden 5 minuten staan.