

Asperge lasagne



Wit

Hoofdgerecht



4 Personen



Meer dan 30 minuten

Ingredienten

2 kg. asperges

400 gr. gegilde ham in reepjes
gesneden

8 takjes peterselie

1/8 ltr. slagroom of creme fraiche

50 gr. roomboter

tarwebloem

4 á 5 dl. kookvocht van de asperges
geraspte kaas

1 tuinkruidenbouillontablet
nootmuskaat

lasagnevellen
peper

Bereiding

1. Asperges schillen en in stukjes van 3 cm snijden.
2. Kook de asperges in 10 minuten gaar.
3. Met roomboter, bloem en kookvocht van de asperges een bechamelsaus maken, die net vloeibaar maar niet te dik mag zijn.
4. Op smaak brengen met peper, nootmuskaat en de tuinkruidenbouillontablet.
5. De slagroom of de crème fraiche door de saus roeren, een halve minuut laten koken en dan van het vuur af nemen.
6. Hamreepjes en 2/3 deel van de fijngesneden peterselie erdoor roeren.
7. Doe in een ovenschaal 1/3 van de saus, daarop de lasagnevellen en daar de helft van de asperges op dit nog een keer herhalen.
8. Bovenop de rest van de saus de fijngesneden peterselie en geraspte kaas.
9. Dan de ovenschotel in een voorverwarmde oven op 200 graden een half uur laten staan.