



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

## Boeren asperges



 Wit  
 Hoofdgerecht

 4 Personen  
 Meer dan 30 minuten

## Ingredienten

2 kg. asperges  
snuffje zout  
1 ei

100 gr. (oude) strooi kaas  
klein bakje creme fraiche  
7 cherry tomaatjes

pakje ontbijtspek  
touwtje  
evt mespuntje boter of wat olijfolie

## Bereiding

1. Snijd de onderste uiteinden van de asperges af, schil ze van onder de kop naar beneden.
2. Was ook de tomaatjes en snijd ze doormidden.
3. Vet een ovenschaal in.
4. Verdeel de asperges in 4 gelijke porties en doe er een touwtje om heen.
5. Kook ze in een half uurtje in ruim water met snuffje zout gaar.
6. Zijn de asperges niet zo dik dan is 20 minuten genoeg.
7. Haal de asperges via de touwtjes uit het water en laat ze in een vergiet even goed uitlekken en wat afkoelen.
8. Ondertussen de ontbijtspek lichtjes uitbakken.
9. Ook de gehalveerde mini tomaatjes eventjes bakken.
10. Verwijder de touwtjes van de asperges en rol de asperges nu in de plakjes ontbijt spek.
11. Doe de helft van de geraspte kaas in een schaaltje en klop daar de crème fraiche door, evt heel klein beetje kookvocht aan toevoegen.
12. Doe dit in de oven schaal en leg daar de asperges in.
13. Leg de gehalveerde mini tomaatjes op de asperges en strooi daarna de andere helft van de geraspte kaas overheen.
14. Zet de aspergeschaal op een rooster in een voorverwarmde oven van 200 graden ongeveer 10 a 15 minuten.

