

Gegratineerde asperge- tosti



Wit



Lunch



4 Personen



Minder dan 30 minuten

Ingrediënten

1 kg asperges

25 gr. klassieke blonde roux

2 el witte wijn

4 plakken gekookte ham

zout

vers gemalen peper

1 eidooier

1 doosje tuinkers

125 dl melk

nootmuskaat

4 sneetjes brood (wit of tarwe)

Bereiding

1. Asperges schillen en in ongeveer 15 min. gaar koken.
2. 125 dl asperge vocht afmeten en opkoken met de melk.
3. De roux met de garde erdoor roeren en 1 min. koken.
4. Met zout nootmuskaat en witte wijn op smaak brengen, tenslotte de met wat melk losgeklopte eidooier erdoor roeren, de saus niet meer laten koken.
5. Het brood aan een kant roosteren, dan keren en de niet geroosterde zijde beboteren.
6. De asperges eventueel wat inkorten, over de broodjes verdelen en dan de ham daarop leggen.
7. De saus erover schenken.
8. De broodjes ca 5 min. onder de voorverwarmde grill gratineren.
9. Met tuinkers gearganeerd serveren.