





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

Gegratineerde Aspergerolletjes



 Wit
 Lunch

 4 Personen
 Meer dan 30 minuten

Ingrediënten

1 kg witte asperges
roomboter
3 el fijngehakte verse
dragonblaadjes
1 eigeel

zout
8 plakken gekookte achterham
2 el grove mosterd
50 gr. geraspte belegen kaas

suiker
geraspte schil van 1 sinaasappel
1/4 liter slagroom

Bereiding

1. Asperges schoonmaken, schillen en in ruim water met wat zout, suiker en een kluitje roomboter gaarkoken.
2. Asperges laten uitlekken.
3. Bakplaat bekleden met bakpapier.
4. Slagroom half stijfkloppen (yoghurtdikte) met een snufje zout.
5. Eigeel losroeren met de mosterd en de helft van de kaas en dit door de slagroom spatelen.
6. Leg in elke plak gekookte achterham 2-4 asperges.
7. Asperges bestrooien met dragon en sinaasappelschil en oprollen.
8. Rolletjes op de bakplaat leggen en de slagroom erover scheppen.
9. Rest van de kaas erover strooien.
10. Rolletjes een kwartier midden in de voorverwarmde oven zetten. (200 C.)
11. Serveer warm.