





Gegratineerde asperges met ei en ham



 Groen/Wit
 Hoofdgerecht

 4 Personen
 Meer dan 30 minuten

Ingrediënten

500 gr. witte asperges
40 gr. bloem
60 gr. geraspte kaas
krielaardappeltjes

500 gr. groene asperges
2 dl. room
4 hardgekookte eieren
peterselie of bieslook

40 gr. boter
1 eidooier
300 gr. ham
zout

Vorbereiding

Bereiding

1. Verwarm de oven op 200°C.
2. Beboter een ovenvaste schaal.
 1. Begin met het schillen en garen van de asperges volgens het basisrecept.
 2. Snijd de gekookte eieren in plakjes en snijd de ham in reepjes.
3. Asperges in ruim water met wat zout gaar koken.
Laten uitlekken en het kookvocht opvangen.
4. Smelt de boter en roer de bloem erdoor tot een glad papje.
5. Schenk al roerend met kleine beetjes 2 dl aspergevocht bij het bloempapje.
6. Laat de saus 3 min. zachtjes doorkoken.
7. Roer de room door de eidooier.
8. Meng (van het vuur af) de uitgeroerde eidooier en 2/3 van de geraspte kaas door de saus.
9. Leg in de ovenvaste schaal laag om laag asperges, de eiplakjes en de reepjes ham, afgewisseld met de saus. De bovenste laag moet uit saus bestaan.

10. Strooi de rest van de kaas er over.

11. Zet de schotel in een op 200°C voorverwarmde oven of onder een grill en laat er een goudgeel korstje op komen.

12. Dien de asperges au gratin op met krielaardappeltjes, bestrooid met peterselie of bieslook.