

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

Gegratineerde asperges met ham en kaas uit de oven



Wit



Hoofdgerecht



4 Personen



Meer dan 30 minuten

Ingrediënten

1 kg asperges

4 eieren, (niet te) hard gekookt

Ca 50 gr. roomboter, 6 krullen met de kaasschaaf van een pakje boter.

200 gr. yorkham

1 el bieslook, vers gesnipperd

Paneermeel

200 gr. lichtbelegen kaas, raspen

1 el peterselie, vers gesnipperd

Vorbereiding

Oven voorverwarmen op ca 180°C (hetelucht).

Bereiding

1. Begin met het schillen en bereiden van de asperges volgens het basisrecept.
2. Kook de eieren (niet te hard).
3. Rasp de kaas en snijd de ham in kleine stukjes.
4. Kaas- en ham stukjes met bieslook en peterselie mengen.
5. Asperges uitlekken en op theedoek wat laten drogen.
6. Ovenschaal (ca 20x30cm) licht beboteren.
7. Om en om een laagje ham-kaasstukjes erin leggen en dan een laagje asperges.
8. De geprakte hardgekookte eieren eroverheen verdelen en bestooven met paneermeel. Het geheel licht

aandrukken.

9. Krullen boter erbovenop leggen.

10. Ongeveer 20 minuten in de oven tot de korst goudbruin is.