





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

Gegratineerde asperges met spekreepjes en wijn



 Groen/Wit
 Hoofdgerecht

 4 Personen
 Meer dan 30 minuten

Ingrediënten

1 kg witte of groene asperges
200 gr. magere spekreepjes
1 glas droge witte wijn

1 grote ui
zout en (versgemalen) peper
4 el geraspte kaas

1 teentje knoflook
1 el olijfolie

Bereiding

1. Asperges schillen en naar eigen smaak lang laten of in stukjes snijden.
2. Asperges in water met zout beetgaar koken (ong. 10 minuten, afhankelijk van dikte), afgieten en uit laten lekken.
3. Ui en knoflook snipperen.
4. Spekreepjes in olie uitbakken.
5. Als spek knapperig is ui toevoegen.
6. Als ui begint te kleuren knoflook kort meebakken.
7. Blus af met wijn, bestrooi met wat peper en laat kort inkoken.
8. Ovengrill voorverwarmen.
9. Schep de asperges in een ovenschaal, schep er het spekmengsel over en bestrooi met geraspte kaas.
10. Zet kort onder de grill tot kaas begint te kleuren.