

Gegratineerde asperges met tomaten



 Wit  4 Personen
 Hoofdgerecht  Minder dan 30 minuten

Ingrediënten

4 vleestomaten	4 sjalotten	50 gr boter
3 el fijngesneden basilicum	vers gemalen witte peper	160 gr blauwe kaas
40 gr creme fraiche	2 kg witte asperges	

Bereiding

1. Schil de asperges zorgvuldig en snijd ongeveer 2 cm van de onderzijde af.
2. Breng het water met een snufje zout aan de kook en laat 5 minuten zachtjes doorkoken. Haal vervolgens de pan van het vuur en laat nog 15 minuten doorgaren. Vervolgens de asperges goed laten uitlekken.
3. Leg ze in een vuurvaste ingevette schaal.
4. Ontvel de vleestomaten en snijd ze in blokjes.
5. Schil de sjalotten en snijd ze fijn.
6. Smelt de boter en fruit de sjalotten daarin.
7. Voeg tomaten en basilicum toe en laat ze kort mee fruiten.
8. Breng het geheel op smaak met peper en schep het over de asperges.
9. Snijd de kaas fijn, roer er de crème fraîche door en verdeel het mengsel over de tomaten.
10. Zet schaal in voorverwarmde heteluchtoven en bak 10 minuten op 180°C.