

Kaasfondue met asperges



Wit
Hoofdgerecht



4 Personen
Minder dan 30 minuten

Ingredienten

500 gr. niet te dunne asperges (12 stuks)	zout en peper	200 gr. achterham
750 gr. geschrapte krielaardappeltjes	200 gr. MonChou	300 gr. geraspte jong belegen Goudse kaas
50 gr. boter	50 gr. bloem	1/4 liter melk
stokbrood		

Bereiding

1. Schil de asperges met een dunschiller van iets onder het kopje naar de voet en snijd of breek de houtachtige uiteinden (ca. 3 cm) eraf; snijd de asperges in 3 stukken.
2. Kook de asperges in ruim kokend water met zout in 15-20 minuten gaar.
3. Giet de asperges af en vang 1/4 liter van het kookvocht op.
4. Snijd de ham in de lengte in repen en wikkel de stukken asperge erin.
5. Kook de aardappeltjes in ruim kokend water met zout in ca. 15 minuten gaar.
6. Snijd intussen de MonChou in blokjes.
7. Smelt de boter in een pan, roer de bloem erdoor en laat de roux, al roerende, 1-2 minuten zachtjes pruttelen.
8. Schenk, nog steeds roerende, beetje voor beetje de melk en het aspergevocht erbij en blijf roeren tot de saus glad gebonden is.
9. Voeg de MonChou en de geraspte kaas toe en laat ze al roerende smelten.
10. Voeg naar smaak peper toe.
11. Serveer de fondue direct op een rechaud en doop afwisselend de aspergerolletjes, de krielaardappeltjes en sneetjes stokbrood erin.

