



Gegratineerde asperges

Ingrediënten (voor 4 personen):

1,5 kg witte asperges

zout

2 oude witte boterhammen, verkruimeld

100 g geraspte belegen kaas

4 el fijngehakte peterselie

3 zakjes aardappelpuree naturel (of lekker zelfgemaakte aardappelpuree)

250 g boerenachterham

Aantal personen : 4

Bereidingswijze

Schil de asperges van het kopje naar beneden en snijd of breek het onderste stugge stukje (± 3 cm) er van af.

Kook de asperges afhankelijk van de dikte in 15-20 min. gaar.

Giet ze af en leg ze in een ovenschaal.

Meng het broodkruim met de kaas en de peterselie en verdeel het over de asperges. Laat de asperges in een voorverwarmde oven (200 °C) in ± 7 min. gratineren.

Bereid intussen de aardappelpuree.

Rol de ham tot roosjes en leg ze bij de asperges in de schaal. Serveer met de puree.

Bereidingstijd: 20-30 minuten

Bron: www.c1000.nl