



HET WITTE GOUD

Gegratineerde asperges met kaas en ham

2 PERSONEN

⌚ 55 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 500 g witte asperge
- 🍴 ½ teentje knoflook
- 🍴 125 ml kookroom light
- 🍴 ½ tl gedroogde tijm
- 🍴 75 g belegen kaas (geraspt)
- 🍴 75 g hamreepjes
- 🍴 3 g platte peterselie

MATERIAAL: ovenschotel, aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Schil de asperges met een dunschiller vanaf de kop naar beneden.
3. Snijd ± 2 cm van de houtige onderkant.
4. Snijd de asperges in stukken van ca. 4 cm.
5. Leg in de ovenschaal.
6. Pers de knoflook en meng met de kookroom en tijm.
7. Breng op smaak met zout en peper.
8. Schenk over de asperges.
9. Dek af met aluminiumfolie en bak 20 minuten in de oven.
10. Verwijder de folie, verdeel de kaas en ham erover en bak nog 15 minuten tot de kaas goudgeel is.
11. Snijd de peterselie fijn en strooi over de asperges.

BRON: boodschappen.nl

