



## HET WITTE GOUD

### Lasagne met witte asperges en ham

**2 PERSONEN**

⌚ 70 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 6 tot 8 verse lasagnevellen
- 🍴 1 kg witte asperges, ongeschild
- 🍴 8 plakken ham
- 🍴 handje geraspte mozzarella
- 🍴 verse basilicum

#### voor de bechamelsaus:

- 🍴 2 el groene pesto
- 🍴 50 g bloem
- 🍴 50 g boter
- 🍴 peper en zout
- 🍴 500 ml melk

**MATERIAAL:** asperge- of wijde pan, grote ovenschaal

#### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven op 200°C.
2. Schil de asperges en snijd het harde uiteinde eraf.
3. Kook de asperges 5 minuten voor in een pan met wat water, giet daarna af en spoel de asperges af met koud water.
4. Smelt de boter in een pannetje en voeg de bloem toe.
5. Roer met een garde door elkaar, bak de roux een paar minuten.
6. Giet dan de melk er beetje bij beetje bij tot hij helemaal is opgenomen.
7. Laat de saus nog iets indikken.
8. Roer dan de pesto er door en breng de saus op smaak met peper en zout.
9. Vet een ovenschotel in met een beetje boter of olie.
10. Verdeel een beetje van de saus over de bodem.
11. Leg hier een laagje lasagnevellen op.
12. Leg daar 4 plakken ham op, een aantal voorgekookte asperges en een paar basilicum blaadjes.
13. Giet er wat bechamelsaus over.
14. Dek weer af met een laag lasagnevellen en leg hier weer plakken ham en asperges op en dek de gehele lasagne af met de saus.
15. Bestrooi met de geraspte kaas en bak de lasagne 40 minuten in de oven.
16. Garneer de aspergelasagne voor het serveren met wat verse basilicum.

**TIP:** Laat voor een vegetarische aspergelasagne de ham achterwege.

**BRON:** [leukerecepten.nl](http://leukerecepten.nl)

