



## HET WITTE GOUD

### Open lasagne met witte asperges en krokante pancetta

**2 PERSONEN**

⌚ 40 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 400 g asperges wit
- 🍴 ¼ bosje kervel
- 🍴 ½ citroen bio, rasp
- 🍴 3 el olijfolie geurig + milde olie om in te bakken
- 🍴 75 g pancetta
- 🍴 3 el witte wijn droog
- 🍴 125 g lasagnebladen vers, gehalveerd
- 🍴 125 g ricotta
- 🍴 Parmezaanse kaas geraspt, om te bestrooien:

**MATERIAAL:** koekenpan

#### ZO MAAK JE HET:

1. Schil de asperges en snijd ze in schuine stukken van 1-1½ cm dik.
2. Snijd 3 takjes kervel fijn.
3. Meng de citroenrasp met de fijngesneden kervel door de geurige olijfolie.
4. Verhit in een koekenpan wat milde olijfolie.
5. Bak hierin de pancetta aan beide kanten goudbruin en krokant op matig vuur.
6. Neem de pancetta uit de pan en leg op een bord.
7. Schep de asperges door het vet van de pancetta en bak 5 minuten.
8. Schenk de wijn in de pan, draai het vuur laag en smoor de asperges in 8-10 minuten beetgaar.
9. Kook intussen de lasagnebladen in 4 minuten beetgaar.
10. Giet ze af en laat goed uitlekken.
11. Bouw op 2 borden lagen van de lasagnebladen, asperges, ricotta, pancetta en citroenkervelolie.
12. Bestrooi elke laag met peper naar smaak.
13. Maak elke lasagne af met geraspte Parmezaan en grof gesneden verse kervel.
14. Druppel er nog wat van de olie over.

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

