



HET WITTE GOUD

Romige asperge-aardappelgratin

2 PERSONEN

⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 250 g krieltjes
- 🍴 1½ el amandelschaafsel
- 🍴 500 g verse witte asperges
- 🍴 225 g diepvries prei à la crème
- 🍴 1 el arachideolie
- 🍴 ½ tl gedroogde dragon
- 🍴 75 g flinterdunne achterham
- 🍴 ½ citroen
- 🍴 40 g Twijfelaar 50+ kaas

MATERIAAL: koekenpan, ovenschaal 20cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Halveer de krieltjes en kook ze 6 minuten.
3. Verhit ondertussen een koekenpan zonder olie of boter en rooster het amandelschaafsel 2 minuten op middelhoog vuur.
4. Laat afkoelen op een bord.
5. Schil de asperges rondom met een dunschiller vanaf vlak onder het kopje naar beneden en verwijder de houtachtige onderkant.
6. Snijd de asperges in stukken van 3 cm.
7. Verwarm de prei volgens de aanwijzingen op de verpakking en verdeel het over een ingevette ovenschaal.
8. Verhit de olie in een koekenpan en bak de asperges met de dragon, peper en eventueel zout 5 minuten op middelhoog vuur.
9. Schep regelmatig om.
10. Neem van het vuur.
11. Snijd de ham in reepjes.
12. Rasp de gele schil van de citroen en pers de helft van de vrucht uit.
13. Rasp de kaas.
14. Meng het rasp en 1 el sap, de krieltjes, het amandelschaafsel en de ham door de asperges.
15. Schep het op de prei en bestrooi met de kaas.
16. Bak ca. 15 minuten in het midden van de oven.

BRON: ah.nl

