



HET WITTE GOUD

Asperge ovenschotel met aardappels, Parmezaanse kaas en een kruidige saus

2 PERSONEN

⌚ 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ! 350 g voorgekookte aardappelschijfjes
- ! 300 g geschilde witte asperges
- ! 75 g geraspte Parmezaanse kaas
- ! 125 ml slagroom
- ! 3 eieren
- ! ½ tl knoflookpoeder
- ! handje fijngehakte verse bieslook
- ! handje fijngehakte zongedroogde tomaten
- ! peper
- ! zout
- ! nootmuskaat naar smaak
- ! scheut olijfolie

MATERIAAL: aspergepan, ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C en vet een grote ovenschaal in met wat olijfolie.
2. Breng een pan met gezouten water aan de kook.
3. Snijd de harde onderkant van de asperges af (circa 2 centimeter) en kook ze in zo'n 5 minuten beetgaar.
4. Giet af en snijd in stukken van ongeveer 4 centimeter.
5. Meng in een grote kom de eieren, slagroom, knoflookpoeder, een snuf nootmuskaat, peper, zout, de helft van de Parmezaanse kaas en de aardappelschijfjes.
6. Roer hier ook de verse bieslook en zongedroogde tomaten door.
7. Voeg de aspergestukken toe en schep alles goed om.
8. Doe het mengsel in de ovenschaal, strijk glad en bestrooi met de rest van de Parmezaanse kaas.
9. Zet de ovenschaal in het midden van de oven en bak in circa 25 minuten goudbruin en gaar.

BRON: noorderland.nl

