



## HET WITTE GOUD

### Gegratineerde witte asperges met room en blauwe kaas

**2 PERSONEN**

⌚ 35 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 400 g witte asperges (geschild, in schuine stukken)
- 🍴 150 g blauwe kaas (in kleine stukjes)
- 🍴 1 ei
- 🍴 150 ml kookroom

**MATERIAAL:** hapjespan, ovenschaal

#### ZO MAAK JE HET:

1. Zorg dat de aspergestukken ongeveer even groot zijn.
2. Kook ze in ca. 3 minuten beetgaar.
3. Verdeel de aspergestukken over de ovenschaal en verdeel er vervolgens de blauwe kaas over.
4. Klop het ei los met de kookroom wat zout en versgemalen peper.
5. Giet dit over de aspergeschaal en zet ze circa 15 minuten in de oven.

**TIP:** Lekker met aardappelpuree en een varkenshaasje

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

