



HET WITTE GOUD

Gegratineerde witte asperges

2 PERSONEN

⌚ 20 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 500 g witte asperge
- 🍴 20 g boter
- 🍴 20 g bloem
- 🍴 175 ml melk
- 🍴 ½ citroen
- 🍴 75 g oude kaas, geraspt
- 🍴 10 g bieslook, fijngehakt
- 🍴 1 el broodkruim of paneermeel

MATERIAAL: aspergepan, ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Schil de asperges en verwijder de stugge onderkanten.
3. Kook de asperges in een grote pan in circa 8 minuten beetgaar.
4. Smelt de boter in een steelpan, voeg de bloem toe en bak circa 1 minuut op middelhoge stand.
5. Voeg vervolgens de melk al roerend langzaam toe en blijf roeren.
6. Breng op smaak met flink zout en peper en roer tot de saus romige en wat dikker is.
7. Neem de pan van de warmtebron, rasp wat citroenschil erboven en voeg 2 eetlepels citroensap toe. Roer $\frac{2}{3}$ van de kaas en de bieslook erdoor.
8. Leg de asperges in een ovenschaal en giet de bechamelsaus eroverheen.
9. Bestrooi met de overige kaas en broodkruim en gratineer circa 25 minuten in de oven, tot de kaas en broodkruimels goudbruin en knapperig zijn.
10. Bestrooi met wat extra citroenrasp en de rest van de bieslook.
11. Serveer direct.

TIP: Lekker met aardappels en een salade.

LET OP: de kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan een kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

