



HET WITTE GOUD

Witte asperges gratin met spinazie en aardappel

2 PERSONEN

⌚ 80 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ⌘ 500 g aardappelen, geschild en in dunne plakjes van 2 mm
- ⌘ 250 g witte asperges, geschild en in dunne, lange plakken
- ⌘ 2 handen spinazie, schoongespoeld en uitgelekt
- ⌘ 40 g Parmezaanse kaas, geraspt
- ⌘ 150 ml verse slagroom (min. 30% vet)
- ⌘ ½ citroen, rasp + sap
- ⌘ snufje zeezout
- ⌘ versgemalen peper
- ⌘ restje oud brood
- ⌘ olijfolie
- ⌘ ½ handje peterselie, grof gehakt
- ⌘ ½ handje dille, grof gehakt

MATERIAAL: grote ovenschaal bekleed met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 150°C.
2. Doe de spinazie, aardappelschijfjes en asperges in een grote kom.
3. Voeg er ook de slagroom, de geraspte Parmezaan, de geraspte citroenschil, het citroensap, peper en zout aan toe en roer goed door elkaar.
4. Stort de inhoud van de kom vervolgens uit in een grote ovenschaal bekleed met bakpapier.
5. Breek en scheur het brood in kleine stukjes, doe ze in een kom en voeg er een scheut olijfolie bij.
6. Roer met een eetlepel door elkaar en verdeel over de gratin.
7. Bak de gratin 70 tot 80 minuten in de voorverwarmde oven, tot de aardappelen gaar zijn (test dit met een mesje).
8. Doe intussen de verse peterselie en de dille in een kom samen met een kneepje citroensap.
9. Haal uit de oven en verdeel het verse kruidenmengsel over de gratin.

BRON: culy.nl

