



HET WITTE GOUD

V Witte asperges ovenschotel met carbonara-saus

2 PERSONEN

⌚ 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 500 g witte asperges
- 🍴 450 g koelverse aardappelpuree
- 🍴 225 g verse pastasaus carbonara
- 🍴 50 g Parmigiano Reggiano
- 🍴 5 g verse platte peterselie

MATERIAAL: hapjespan, ovenschaal ingevet

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 190°C.
2. Schil de asperges vanaf onder het kopje naar beneden en verwijder de houtachtige onderkant.
3. Kook ze 5 minuten.
4. Bedek de bodem van de ingevette ovenschaal met de aardappelpuree.
5. Verdeel de gekookte asperges erover, roer de saus los en schenk over de schotel.
6. Rasp de Parmezaanse kaas erboven.
7. Bak in het midden van de oven in ca. 20 minuten gaar en goudbruin.
8. Snijd ondertussen de peterselie fijn.
9. Neem de ovenschotel uit de oven en bestrooi met de peterselie.

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

