



HET WITTE GOUD

Witte asperges uit de oven met bechamelsaus en krokante prosciutto

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 450 g witte asperges, geschild en kontjes verwijderd
- 🍴 2½ el boter
- 🍴 1½ el bloem
- 🍴 250 ml melk
- 🍴 ½ el dijonmosterd
- 🍴 75 g geraspte Gruyère
- 🍴 35 g geraspte Parmezaanse kaas
- 🍴 zout
- 🍴 peper
- 🍴 ¼ bosje bieslook, fijngesneden
- 🍴 4 plakjes prosciutto, gehalveerd
- 🍴 20 gram panko (Japanse broodkruimels)

MATERIAAL: aspergepan, ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Breng een aspergepan met gezouten water aan de kook.
3. Kook de witte asperges 2 minuten en dompel ze daarna direct in ijswater om het garen te stoppen.
4. Smelt 1½ el boter in een steelpan.
5. Roer de bloem erdoor met een garde en laat een paar minuten garen tot het mengsel licht kleurt en een beetje naar koekjes ruikt.
6. Voeg geleidelijk de melk toe terwijl je blijft roeren tot de saus indikt, ongeveer 2 minuten.
7. Roer de mosterd, de helft van de Gruyère en de Parmezaan toe.
8. Draai het vuur uit en roer de bieslook erdoorheen.
9. Breng op smaak met zout en peper.
10. Leg de asperges in een ovenschaal, met de kopjes in dezelfde richting.
11. Giet de saus over de onderkant van de asperges.
12. Bestrooi met de rest van de kaas en verdeel de prosciutto er losjes overheen.
13. Bak 15 minuten, tot de kaas borrelt, de bovenkant goud kleurt en de prosciutto knapperig is.
14. Terwijl de gratin in de oven staat, smelt je de resterende boter in een koekenpan.
15. Voeg de panko toe en bak al roerend tot de kruimels mooi goudbruin en krokant zijn.
16. Bestrooi de witte asperges uit de oven vlak voor het serveren met de panko en wat extra bieslook.
17. Serveer warm, eventueel met een frisse salade.

BRON: culy.nl

