



## Groene asperges uit de oven met kaas

**2 PERSONEN**

🕒 25 minuten

**DIT HEB JE NODIG:**

- 🥬 350 gr groene asperges
- 🥬 5 plakken parmaham rolletjes
- 🥬 50 g geraspte kaas
- 🥬 125 ml kookroom
- 🥬 1 el hazelnoten
- 🥬 snuf Italiaanse kruiden

**MATERIAAL:** ovengrill, ovenschaal

**ZO MAAK JE HET:**

1. Verwarm de grill (of oven.)
2. Snijd de laatste 2 cm van de asperges, deze zijn hard en taai.
3. Kook de asperges 6 minuten voor in een pan met water.
4. Laat ze daarna goed uitlekken.
5. Doe de kookroom in een pannetje en breng aan de kook.
6. Laat 40 g kaas hierin smelten.
7. Voeg de Italiaanse kruiden toe en roer door en laat de saus iets indikken.
8. Maak pakketjes van 3 of 3 groene asperges en rol ze in een plak parmaham.
9. Leg ze in een ovenschaal.
10. Giet de kaassaus er over.
11. Bestrooi met de rest van de kaas en wat gehakte hazelnoten.
12. Gratineer de asperges 5 min onder grill tot de kaas iets bruin kleurt.

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

