



## Traybake met krieltjes, groene asperges, boerenham en geitenkaas

### 2 PERSONEN

🕒 35 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 350 g groene asperges
- 🍴 500 g krieltjes met schil
- 🍴 25 g boter met zeezout
- 🍴 180 g geitenkaas
- 🍴 ¾ el bieslook
- 🍴 ½ kleine sjalot
- 🍴 1½ el mayonaise
- 🍴 150 g rauwe boerenham

**MATERIAAL:** bakplaat met bakpapier, staafmixer

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snijd het houtachtige uiteinde van de asperges en verdeel ze over de bakplaat.
3. Halveer grotere krieltjes en leg ze tussen de asperges.
4. Verdeel de boter in vlokjes erover.
5. Rooster de asperges met de krieltjes in de voorverwarmde oven in ± 20 minuten goudbruin en gaar\*.
6. Snijd de geitenkaas in plakken van 2 cm en leg halverwege erbij.
7. Pureer intussen in een maatbeker met de staafmixer de bieslook met de sjalot, de mayonaise en 1 el water tot een gladde dressing.
8. Verdun de dressing eventueel met ½ el water extra.
9. Neem de traybake uit de oven.
10. Verdeel de ham er losjes over en besprenkel met de bieslookdressing.

\* De oventijd is afhankelijk van de dikte van de asperges en de grootte van de krieltjes. Halveer grote krieltjes, dan zijn ze gelijk met de asperges klaar.

**BRON:** [deliciousmagazine.nl](https://deliciousmagazine.nl)

