



Gegratineerde groene asperges

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥬 500 g asperges
- 🥞 40 g boter
- 🥞 40 g bloem
- 🥛 400 ml melk
- 🧀 50 g geraspte Parmezaanse kaas
- 🍷 2 el paneermeel
- 🧂 zwarte peper en zout

MATERIAAL: ovenschaal, steelpan, garde

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven op 180°C.
2. Maak de romige saus door allereerst door de boter op laag vuur te smelten in een steelpannetje.
3. Voeg de bloem toe zodra de boter gesmolten is en roer met een garde tot een massa.
4. Bak dit ongeveer 5 minuten tot de bloem iets witter kleurt.
5. Dan is de bloem gaar.
6. Voeg vervolgens al roerend de melk toe tot er een gladde saus ontstaat.
7. Voeg de helft van de Parmezaanse kaas toe en breng op smaak met vers gemalen zwarte peper.
8. Proef en voeg indien nodig extra zout toe.
9. Was de groene asperges en voeg deze in een ovenschaal.
10. Verdeel de roomsaus over de asperges.
11. Zet de ovenschaal in de oven en zet de timer op 15 minuten.
12. Meng in de tussentijd de overige geraspte Parmezaanse kaas met paneermeel.
13. Haal na 15 minuten de ovenschaal met asperges uit de oven en verdeel het Parmezaan en paneelmeel mengsel eroverheen.
14. Zet nog 5 minuten in de oven aan, eventueel met de grill functie, zodat de bovenkant lekker goudbruin wordt.

TIP: Dit recept is een perfect bijgerecht voor allerlei gerechten. Zo is dit erg lekker met bijvoorbeeld gebakken aardappeltjes, aardappel kroketjes of frietjes. Heerlijk met een stukje zalm of kabeljauw erbij of misschien een stukje kipfilet. Je zou dit ook weg kunnen laten en een vegetarische maaltijd ervan maken.

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

