

Asperges uit de oven

Recept voor 2 personen

Tijd: 25 min. + 10 min. in de oven

Ingrediënten

- 10 witte asperges
- 5 plakken ham
- snufje zout en peper
- geraspte kaas
- eventueel peterselie

Bereidingswijze:

1. Verwarm je oven voor op 200 graden.
2. Schil de asperges met een dunschiller.
3. Snij het houtachtige onderkantje eraf (*ongeveer 1-2cm*)
4. Schil voorzichtig vanaf net onder het kopje naar onder.
5. Kook de asperges in ongeveer 10 minuten gaar, maar zorg er goed voor dat ze niet te gaar worden, want ze gaan ook nog even in de oven.
6. Wikkel om elke asperge een half plakje ham.
7. Leg de asperges naast elkaar in een ovenschaal.
8. Breng ze op smaak met een snufje zout en peper.
9. Als laatste strooi je wat geraspte kaas over de asperges.

Zet de asperges ongeveer 10 minuten in de oven totdat de kaas gesmolten is.

Tip: je kunt ook bechamelsaus maken en dit over de asperges gieten, beetje geraspte kaas eroverheen en dan hup de oven in.