



Hoofdgerechten

Aspergegratin met ham en ei

Voor 2 personen.

Ingrediënten

500 gram witte asperges
4 plakjes gekookte ham
20 gram roomboter
4 hardgekookte eieren
100 gram Gruyère-kaas
peterselie
50 gram boter
50 gram bloem
500 milliliters melk
peper
zout
nootmuskaat

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 °C. Schil de asperges en snijd de harde uiteinden af. Kook 10 minuten in licht gezouten water. Haal ze voorzichtig uit het water en dep ze droog op een handdoek.

Maak een bechamelsaus. Smelt de boter in een pan op middelhoog vuur. Voeg de bloem toe en roer goed tot een roux. Voeg geleidelijk al roerend de melk toe tot je een gladde saus bekomt. Kruid met peper, zout en nootmuskaat.

Schik 3 asperges op een sneetje ham en rol op. Doe dit ook voor de overige asperges. Verwarm de roomboter en giet over de bodem van de ovenschaal. Leg de hamrolletjes met asperges in een ovenschaal en giet de bechamelsaus over de asperges.

Bestrooi de asperges met geraspte kaas en bak deze ongeveer 20 à 25 minuten in de voorverwarmde oven.

Hak ondertussen de eitjes en peterselie fijn. Haal de aspergegratin uit de oven en garneer met fijngehakt ei en peterselie voor het serveren.

