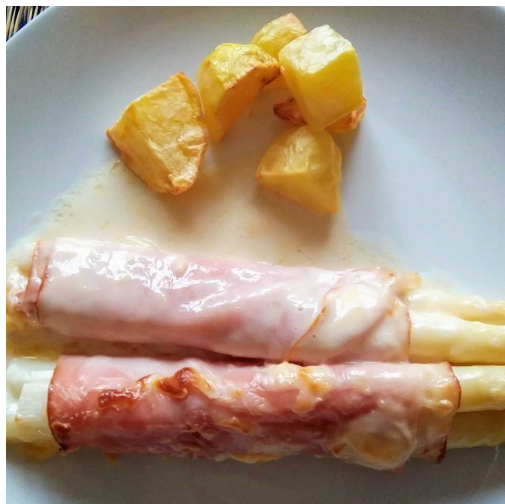


Asperge-ham rolletjes in kaassaus



Gerechten: Hoofdgerecht

Categorieën: Groente, oven, Varkensvlees

Bron: © L. Van den Bos

Ingrediënten

Witte asperges

Niet te dik gesneden achterham

30 gram boter

30 gram bloem

0,5 liter melk

zout, peper, nootmuskaat

75 gram geraspte pittige kaas

Bereiding

Asperges schillen en samen met de schillen het harde achterstuk verwijderen.

Asperges beetgaar koken.

Bechamelsaus bereiden.

Rol de asperges per twee of drie stuks (naargelang de dikte van de asperges) in een plak ham en leg ze in een ingeboterde ovenschaal.

Maak een bechamelsaus en breng deze op smaak.

bestrooi de ham rolletjes licht met de geraspte kaas en doe daar de bechamelsaus over heen.

Plaats in de oven tot alles goed heet is.. Dit gerecht mag licht gegratineerd zijn maar dat hoeft niet.

Foto's

