



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 tot 1,5 kg witte asperges
- zout en peper
- 10 tot 12 plakken gekookte ham
- 25 gram boter
- 20 gram bloem
- nootmuskaat
- 1,5 dl. slagroom
- 1 eierdooier
- 50 gram geraspte kaas (jong)
- 2 a 3 eetlepels peterselie

Bereiding

Schil de asperges goed en zorg ervoor dat er geen vezels stukjes aan blijven zitten. Begin onder de kop van de asperge. Snijd de onderkant weg. (het harde houtachtige stukje) Breng aan de kook met ruim water met zout. Leg de asperges erin en breng weer het water aan de kook. Neem de pan nu direct van het vuur en laat de asperges 15-20 minuten afgedekt in het hete water gaar worden. Neem ze daarna uit de pan maar bewaar het kook vocht. Laat dit op een hoog vuur goed inkoken tot ongeveer 4 dl. Rol in elke plak gekookte ham 2-4 asperges. Verwarm de oven voor op 200 graden.

Leg de asperge rolletjes in de ovenschaal. Smelt nu de boter, roer de bloem door de boter en laat dit 3 minuten bakken. Voeg het kook vocht toe en roer tot er een glad sausje ontstaat. Laat weer 5 minuten zacht koken. Breng daarna pas op smaak met peper en zout en een beetje nootmuskaat.

Roer de slagroom en de eierdooier door de saus maar laat het niet meer koken. Schenk daarna de saus over de rolletjes en strooi er de kaas over. Gratineer ze in het midden van de oven. Ongeveer 15 minuten. Bestrooi voor het serveren met de peterselie.

