



## **GEGRATINEERDE ASPERGES MET OUDE KAAS SAUS.**

\*500 gr asperges

\*4 el crème fraîche

\*50 gr geraspte oude kaas ( of meer naar smaak)

\*4 el volle melk

\*snufje nootmuskaat

\* handvol verse peterselie (2 takjes)

Eerst:

Ga je de asperges schillen en de onderkant eraf snijden. En de oven tot 200 \* grnd voorverwarmen.

Dan:

Kook je de asperges in een grote pan/stomer. Ruim water en een beetje zout. Ca 15 minuten koken is voldoende. Leg ze dan netjes naast elkaar in een ovenschaal, die je met een beetje boter hebt ingevet. Meng de kaas met de rest van de ingrediënten en strijk dit voorzichtig over de asperges uit.

Schuif de schaal voorzichtig in de oven, en laat het in ca 15 a 20 minuten goudbruin kleuren.

Hak ondertussen de peterselie en strooi deze bij het opdienen over de gegratineerde asperges.

☺ jammie-jammie.

VARIATIE:

Als je snel wilt kun je ook 50 gr oude friese nagelkaas raspen en mengen met 200 ml roomculinair. Smelten op een theelichtje en asperges koken. Dan over de asperges gieten en opdienen. HEEL ERG LEKKER !