

SAUTER

Peter Meijrink

VELP

vinoloog & wijndocent

Alle wijnen vanaf 6 flessen gratis thuisbezorgd



Gegratineerde asperges & perfect passende wijnen

Gegratineerde asperges (4 personen)

Boodschappenmandje

- 1 kilo asperges
- 200 gram Yorkham
- 200 gram licht belegen geraspte kaas
- 4 eieren
- 1 eetlepel verse bieslook
- 1 eetlepel verse peterselie
- 50 gram roomboter voor 6 krullen
- Paneermeel

Voorbereiding

Snij de houtige onderkant van de asperges en schil ze vanaf de kop naar beneden. Kook de asperges in 8-10 minuten beetgaar. Laat ze uitlekken en op een theedoek droog laten worden;

- Kook de eieren zodanig dat ze niet te hard zijn; afhankelijk van de grootte 8-10 minuten. Lat ze 'schrikken' onder de koude kraan. Pel zet en zet klaar voor later gebruik;
- Verwarm ondertussen de oven voor op 180 °C (hetelucht).



Bereiden

Rasp de kaas en snijd de ham in kleine blokjes of reepjes. Vervolgens de kaas, de ham, de fijngesneden bieslook en peterselie goed mengen. Beboter een smalle ovenschaal en leg op de bodem een laagje asperges en een laagje ham-kaasmengsel. Eindig met een laagje asperges en doe daar als bovenste laag de geprakte eieren overheen. Bestrooi met paneermeel en druk het geheel lichtjes aan. Maak met een kaasschaaf een stuk of 6 boterkrullen en verdeel die over het paneermeel.

Plaats de schotel voor ongeveer 20 minuten in de oven, tot de korst goudbruin is.

Lekker met gekookte aardappelen en [beurre noisette](#)



€ 7,95
Pinot Blanc 2018

Alsace AOP
Frankrijk



€ 9,95
Rivaner 2019
Gales
Côtes de Remich AOP
Luxemburg



€13,95
Riesling 2019
Rings
Pfalz
Duitsland