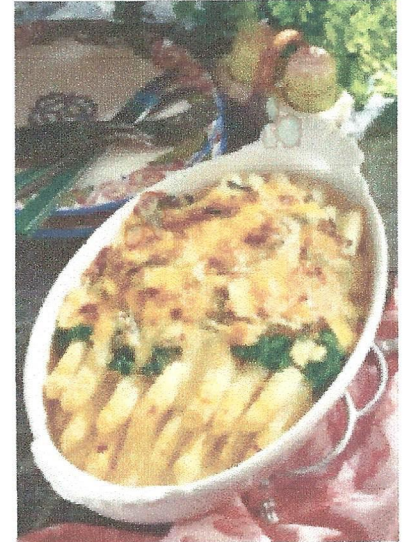


## Gegratineerde asperges met spinazie

Asperges, het seizoen waar velen reikhalzend naar uitkijken. Met een flinke bundel prachtige asperges en een grote zak verse spinazie haal je het voorjaar in huis. Op tafel pronkt dan straks deze prachtige aspergegratin. Daar kun je mee voor de dag komen.

- 1 1/2 kilo witte asperges
- 375 gram spinazie
- 2 flinke sjalotten
- 75 gram roomboter
- zout en witte peper
- snufje nootmuskaat
- 30 gram bloem
- 250 ml. melk
- 75 gram geraspte parmezaanse kaas
- 1 eigeel



Was de asperges en schil ze zorgvuldig van net onder het kopje tot onderaan. Snijd de onderste houterige eindjes er royaal af. Zet een halve liter water op met wat zout. Kook hierin de aspergeschillen met de afgesneden onderkanten een paar minuutjes en haal ze er dan uit. Je kunt ze nu weggooien maar ze hebben wel lekker even wat smaak afgegeven. Kook dan de asperges 10 minuten in deze bouillon. Neem ze met een schuimspaan uit de pan en leg ze in een ingevette ovenschaal. Gooi de bouillon niet weg!

Verwarm ondertussen de oven voor op 200 graden.

Was de spinazie grondig. Schil en snipper de sjalotten. Verhit een klontje boter in een pan en bak hierin de sjalotten glazig. Voeg de spinazie toe en laat deze in ruim 5 minuten slinken. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Smelt in een andere pan 30 gram boter en voeg de bloem toe. Giet er dan voorzichtig en al roerend 250 ml. van de aspergebouillon en 250 ml. melk bij. Goed blijven roeren en even opkoken. Laat 5 minuten koken en haal dan van het vuur. Roer 30 gram van de parmezaanse kaas door de saus. Neem wat van de saus uit de pan en roer dit om met het eigeel. Doe het geheel weer terug bij de saus. Breng met zout en peper op smaak.

Schep de spinazie over de asperges in de ovenschaal en giet de saus erover. De overige parmezaanse kaas erover strooien en wat vlokjes boter erover verdelen.

Zet de schotel in de voorverwarmde oven en laat in 20 tot 30 minuten mooi kleuren en garen.

Serveer met krieltjes of bijvoorbeeld roseval aardappeltjes.

