

Ingrediënten voor 2 personen

600g asperges (wit), 200g yorkham, 200g lichtbelegen kaas (raspen), 2 eieren(niet te hard gekookt), 1 eetlepel bieslook, 1 eetlepel peterselie, 25 g roomboter, 1 eetlepel paneermeel (of oud gekruimeld brood)

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Europees  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_kuiken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Ovenschotel met asperges, yorkham, bieslook en peterselie

Een heerlijk lente recept!

### Hulpmiddelen

Ovenschaal (20x30cm), dunschiller

### Bereidingswijze

Oven voorverwarmen op ca 180°C (hetelucht). Begin met het schillen en bereiden van de asperges volgens het basisrecept. Kook de eieren (niet te hard). Rasp de kaas en snijd de ham in kleine stukjes. Kaas- en ham stukjes met bieslook en peterselie mengen. Asperges uitlekken en op theedoek wat laten drogen. Ovenschaal (ca 20x30cm) licht beboteren. Om en om een laagje ham-kaasstukjes erin leggen en dan een laagje asperges. De geprakte hardgekookte eieren eroverheen verdelen en bestooven met paneermeel. Het geheel licht aandrukken. Krullen boter erbovenop leggen. Ongeveer 20 minuten in de oven tot de korst goudbruin is.

### Serveertips

Paneermeel wordt vooral gebruikt om vocht op te nemen, maar het kan ook prima zonder.