

Asperges uit de oven met Brugge Oud, ham en tomaat

Ingrediënten:

- 2 voorverpakte stokbroden
- 1kg asperges
- 4 tomaten
- 200g Brugge Oud
- 200g pancetta
- 100 rucola
- olijfolie
- zout
- zwarte peper

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 180°C. Bak het brood af volgens de instructies op de verpakking. Laat het brood afkoelen, maar laat de oven aan staan.
2. Schil de asperges. Houd de asperges voorzichtig vast bij de kop en schil met een dunschiller van boven naar onder. Let op dat je niet te hard drukt, want dan schil je te veel asperge weg en kan die breken. Snijd dan het harde uiteinde van de asperge. Zo kan je gelijk controleren of je zorgvuldig hebt geschild. Schil zo alle asperges
3. Leg alle asperges in een ruime kookpot waar ze mooi in passen (een langwerpige pot is ideaal). Zet de asperges onder water met een snuif zout en breng aan de kook. Laat de asperges 2 min. koken en haal de pot dan van het vuur. Laat de asperges nog zo'n 5--10 min. in het water garen tot ze zacht zijn. De gaartijd hangt uiteraard af van de dikte en de hoeveelheid asperges. Controleer of de asperges gaar zijn door er met een mesje in te prikken of proef een stukje voor.
4. Snijd intussen de tomaten in plakjes en rasp de Brugge Oud.
5. Schep de asperges uit het water in een ovenschaal. Schik er de plakjes pancetta op en beleg met de tomaat. Besprenkel met een flinke scheut olijfolie en kruid met zout en zwarte peper. Bestrooi tot slot met de kaas en zet zo'n 5 min. hoog in de oven tot de kaas mooi gegratineerd is.
6. Haal de schotel uit de oven, werk af met de rucola en serveer meteen met het brood. Smakelijk!

TIP: Gooi de schillen van de asperges niet weg. Trek er een bouillon van! Laat ze 15 min. koken op een zacht vuur. Haal de bouillon door een zeef en je hebt de ideale basis voor een lekkere lentesoep.

4 personen

40 min

Hoofdgerecht

2

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/asperges-uit-de-oven-met-brugge-oud-ham-en-tomaat>