**Aspergegratin met ham en spinazie**

asperges

verse bladspinazie

zoete ui

boter

kookroom

[groentebouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm)

vloeiende bloem

parmezaan

gruyère

mosterd

paneermeel

nootmuskaat

peper en zout

**Voorbereiding**. Snijd het onderste uiteinde van de asperges af op een centimetertje of twee. Schil ze en niet te zuinig, want alle harde vezels moeten weg of het eindresultaat valt niet te vreten.

Was de bladspinazie, snijd de stengels en de harde nerven eraf. Spoel tot alle zand weggespoeld is. Hak een zoete ui fijn. Maak een groentebouillon of gebruik een bouillonblokje opgelost in heet water.

**Bereiding.** Maak een roux met vloeiende bloem en leng aan met kookroom en [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm). Kruid met nootmuskaat, peper en zout. Voeg een goeie 100 g geraspte parmezaan en een eetlepel mosterd toe. Meng goed.

Fruit de gesneden ui in wat boter tot glazig. Smelt een flinke klont boter in een wok en laat er de spinazie in slinken. Doe er de gefruite ui bij en meng.

Stoom de asperges 3 tot 5 minuutjes, afhankelijk van hun omvang. Ze hoeven niet gaar te zijn. Laat ze even afkoelen en wikkel ze dan per drie stuks in een tweetal sneetjes gekookte ham.

Schep in een ovenschotel een laag spinazie met ui. Leg daarop de rolletjes van asperge met ham. Giet er de kaassaus over en verdeel die gelijkmatig. Eindig met een laagje geraspte gruyère, verrijkt met wat geraspte parmezaan en bedek het oppervlak met een dun laagje paneermeel.

Schuif de schotel 25 minuutjes in een oven voorverwarmd op 185°C. zet de laatste vijf minuutjes de ovengrill op om een mooi gekleurd resultaat te hebben.

Dien op met gekookte aardappeltjes.