

## LASAGNE MET ASPERGES (4 personen)



**Bereidingstijd:** 45 minuten

### Ingrediënten

1 kilo asperges geschild  
250 g magere ham blokjes  
2 eieren  
2 eetl. fijn gesneden peterselie  
paturain light\*  
3 dl kookvocht van de asperges

180 g lasagne vellen volkoren (12 vellen)  
1 bouillontablet  
versgemalen peper  
Pem bakspray  
1 bakje hüttenkäse  
2 eetl. Zwitserse strooikaas

### • **Bereiding**

- Snijd de asperges in stukjes van 2 tot 3 cm.
- Breng de asperges in weinig water met zout aan de kook. Laat 2 minuten koken, zet het vuur uit en laat de asperges in het vocht afkoelen. Giet ze af, maar vang het asperge vocht op.
- Neem 3 dl van het asperges vocht, verkruimel de bouillontablet door het vocht en roer de Paturain light er doorheen. Meng op het laatst 2 eieren erdoor.
- Roer vervolgens de warme ingrediënten: uitgelekte asperges, magere ham blokjes, peterselie door de massa, en maak het op smaak met versgemalen peper.
- Breek of knip de lasagne vellen in kleine stukjes, en roer deze door de massa.
- Verwarm de oven voor op 180 °c.
- Spray een ovenschaal in met Pem bakspray. Giet de massa in de ovenschaal.
- Verdeel hüttenkäse over de lasagne en bestrooi het met Zwitserse strooikaas.
- Bak de lasagne in het midden van de oven in 35 à 40 minuten gaar.
- Serveer het gerecht meteen vanuit de oven.

### **Menusuggesties**

Lekker met een frisse salade.

### **Variatie**

Voeg nog wat gewokte courgette- en ui blokjes toe.  
Meng een snufje nootmuskaat door de hüttenkäse

\* Voor toegestane hoeveelheden, zie richtlijnen PDS.