



Open lasagne met asperges

en dille roomsaus

Het bekende aspergesteken vindt jaarlijks plaats van april tot en met juni. Het kan dus nog nèt! Om ervoor te zorgen dat ze niet uitdrogen, kun je de asperges het best bewaren in een natte doek, in de koelkast. Onze bio-dynamische asperges worden geleverd door Erik Verhoeven uit Cromvoirt.

40 min | 599 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Asperge	<i>g</i>	350	700	1000	1400
Slagroom	<i>ml</i>	50	100	150	200
Verse dille	<i>st</i>	5	5	10	10
Verse lasagnebladen	<i>g</i>	100	200	300	400

zelf toevoegen:

Olie	<i>el</i>	0.5	1	2	2
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht
online met
#ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook. Schil de asperges met een dunschiller van vlak onder het kopje naar beneden en snijd de houtachtige onderkant eraf. Kook de asperges 10 minuten. Zet het vuur uit en laat afgedekt nog 10 minuten na garen. Giet daarna het kookvocht goed af (of gebruik dit om een lekker soep van te maken).
2. Verwarm intussen de slagroom in een klein pannetje op een laag vuur. Was de dille, laat uitlekken en snijd heel fijn. Roer de dille door de slagroom en breng op smaak met zout en peper.
3. Breng een grote pan met ruim water en een snuf zout aan de kook en kook de lasagnevellen in ongeveer 4 minuten gaar. Giet het water af en besprenkel met olijfolie.
4. Leg een lasagnevel op de borden, daarop een paar gekookte asperges en een beetje roomsaus. Herhaal dit een paar keer tot alle ingrediënten op zijn en bestrooi met zout en peper.

Tip: Deze open asperge lasagne is ook erg lekker met ham en eieren.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

