**Asperge gratin met spinazie**

4 personen

Ingrediënten:

1,5 kilo asperges

2 ½ dl melk

20 gr boter

40 gr bloem

2 eidooiers

2 kg gewassen spinazie

100 gr geraspte kaas

Nootmuskaat, zout, peper.

Bereiden:

Asperges schillen, koken en 2 ½ dl kookvocht bewaren en mengen met de melk. Van de boter en bloem een roux maken en 3 minuten laten garen. Beetje bij beetje het melkmengsel erdoor roeren en laat de saus 20 minuutjes zachtjes koken. Oven voorverwarmen op 220 graden.

Spinazie koken in water, afgieten en goed uitlaten lekken en water eruit persen.

Saus op smaak brengen met peper, zout en nootmuskaat en de eidooiers en de kaas erdoor roeren.

Asperges in een ovenschaal leggen, spinazie erop scheppen en de saus erover verdelen. In het midden van de oven in 30 minuten gratineren.

